



Big taste, easy life!

Geflügelfrikadelle mit Spargelsalat

Nicht nur zur Spargelzeit ein Highlight!

Zubereitung:

Aus Senf, Zitronensaft, Öl und Gewürzen eine Vinaigrette zubereiten. Den Spargel abtropfen lassen und schräg in mundgerechte Stücke schneiden. Die Tomaten vierteln und von den Kernen befreien. Spargel und Tomaten mit der Vinaigrette vermischen und auf dem Teller mit den Geflügelfrikadellen zusammen anrichten. Das hartgekochte Ei durch ein feines Sieb drücken und über den Spargelsalat geben.



Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Abbelen Geflügelfrikadellen (Inhalt 5 Stück)
- 1 Glas Spargel
- 1 hartgekochtes Ei
- 6 Kirschtomaten
- 50 ml Olivenöl
- 4 EL Zitronensaft
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- 4-5 Blätter feingeschnittenen Basilikum
- Prise Zucker

Abbelen Fleischwaren GmbH & Co. KG

Kempener Strasse 22
D-47918 Tönisvorst/Germany
Tel.: +49-(0)2156/9789-0
Fax: +49-(0)2156/9789-33

E-Mail: info@abbelen.de
Internet: www.abbelen.de