

Rezept Spargelsalat Sanssouci

Zutaten:

500 g. Spargel

1/4 l Wasser

Fondor

1 Prise Zucker

5 g. Butter

1 gegrilltes Hähnchen

6 Artischockenherzen aus dem Glas

2 Pkg. Maggi Salat Dressing ,du Chef' Joghurt-Kräutersauce

Zubereitung:

Spargel waschen, schälen, in Stücke schneiden.

Wasser, Fondor, Zucker und Butter zum Kochen bringen.

Spargel hineingeben, aufkochen und ca. 15 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Gegrilltes Hähnchen häuten, entbeinen und das Fleisch in Stücke schneiden. Artischockenherzen aus dem Glas abtropfen lassen, halbieren und mit dem Spargel und Hähnchenfleisch unterheben. Mit Maggi Salat-Dressing ,du Chef' Joghurt-Kräuter Sauce mischen und durchziehen lassen.

Autor Sabine Pache

[Zurück zu den Spargelrezepten](#)

[Zurück zu den Salatrezepten](#)