

## Warmer Gemüsesalat

<b>1</b>	<b>Karotte</b>
<b>½</b>	<b>Kohlrabi</b>
<b>3</b>	<b>Stangensellerie</b>
<b>3</b>	<b>Champignons</b>
<b>½</b>	<b>Bd. Grüner Spargel (250g)</b>
<b>6 EL</b>	<b>Mayonnaise (Miracel Whip)</b>
<b>1 EL</b>	<b>Ketchup</b>
	<b>Salz, Pfeffer</b>
	<b>Zucker</b>
<b>1 EL</b>	<b>Weißweinessig</b>
<b>1 EL</b>	<b>Butter (o. Olivenöl) (Minus L)</b>
<b>200g</b>	<b>geräucherter Lachs</b>
<b>1</b>	<b>Kästchen Gartenkresse</b>

Karotten und Kohlrabi schälen, Sellerie putzen. Alles in sehr kleine Würfel schneiden.

Champignons putzen und klein schneiden. Spargel, falls notwendig im unteren Drittel schälen und in 2-cm-Stücke schneiden.

3 EL Mayonnaise + 1 EL Ketchup mit Salz, Pfeffer und Prise Zucker verrühren.

Für die Vinaigrette Essig, Salz, Pfeffer und Prise Zucker verrühren. Restliche Mayonnaise unterziehen.

Champignons in einer Pfanne mit Butter (öl) leicht anbraten und herausnehmen. Den Spargel in gleicher Pfanne bissfest dünsten.

Restliches Gemüse in Salzwasser 3 Minuten garen, gut abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Vinaigrette vermischen.

Das Gemüse auf Tellern anrichten, Lachs darauf geben, mit Tomatensauce beträufeln und mit Gartenkresse garnieren.

Dazu ggf. ein pochiertes Ei.