

# Spargelsalat mit Fink's Kräuter Pesto und Mangalitza Speck

Tutti i Sensi



**HABERL & FINK'S**  
DAS GASTHAUS DELIKATESSEN

[www.finks-haberl.at](http://www.finks-haberl.at)

Rezept von Hans Peter Fink

Art: Salat  
Schwierigkeitsstufe: einfach

Dauer Zubereitung:  
Dauer insgesamt:

Zutatenliste (für 4 Personen):

- 500 g Spargelstangen, geschält und gekocht
- 30 ml Olivenöl
- Saft von 1 Orange
- Salz
- Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
- 1 Glas [Fink's Kräuter Pesto mit Limonen](#) (106 ml)
- 20 Scheiben Mangalitza-Salami
- 100 g getrocknete Paradeiser
- 50 g Parmesan oder Pecorino, gehobelt
- 1 Handvoll Rucola

Küchengeräte bereitstellen:

Den Spargel in geeignete, mundgerechte Stücke schneiden.

Den Spargel mit Olivenöl, Orangensaft, Salz und Pfeffer marinieren.

Auf den Tellern verteilen und mit eingerollter Salami und Paradeisern (Tomaten) garnieren.

Rucola und Parmesan darüber streuen.

Das [Kräuter Pesto](#) in kleinen Häufchen auf dem Teller verteilen.

10.05.2016