



## GRÜNER SPARGEL MIT BROTSTREUSELN UND CASHEWYMAYONNAISE

*Für 2 Personen:*

*Für die Cashewmayonnaise (ergibt etwas mehr als für das Gericht benötigt):*

120 g Cashewkerne  
2 Knoblauchzehen  
150 ml Wasser  
2 TL Dijon-Senf  
2 EL Olivenöl plus 2 EL zum Anbraten des Knoblauchs  
2 EL Apfelessig  
1 TL Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

*Für Streusel und Garnitur:*

2 dicke Scheiben Brot (optional glutenfrei)  
2 EL Olivenöl  
etwas Salz und Pfeffer  
4 Radieschen  
1 EL Kapern  
Optional: 2 hartgekochte Eier

*Für den Spargel:*

1 kg grüner Spargel, Enden abgeschnitten

*Zeitaufwand:*

ca. 40 Minuten plus  
30 Minuten Wartezeit

Die Cashewkerne für die Mayonnaise in eine kleine Schüssel geben, mit heißem Wasser bedecken und mindestens eine halbe Stunde einweichen lassen. In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden und in 2 EL Olivenöl kurz anbraten, bis er leicht gebräunt ist. Die Cashewkerne in ein Sieb geben, abwaschen und zusammen mit dem Knoblauch und allen anderen Mayonnaise-Zutaten im Standmixer glatt pürieren.

Die Rinde von 2 Scheiben Brot abschneiden. Den weichen Rest mit den Händen in kleine Stücke rupfen und grob zerkrümeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotkrümel unter Rühren darin anbraten, bis sie leicht gebräunt und knusprig sind. Mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen und beiseitestellen.

Radieschen in feine Scheiben schneiden und zusammen mit den Kapern für später beiseitestellen. Optional 2 Eier ca. 8 Minuten kochen, dann abkühlen lassen. Die Schale entfernen und klein hacken oder mit den Händen zerkrümeln.

Den grünen Spargel ca. 5 Minuten in gesalzenem Wasser al dente kochen. Den Spargel auf Tellern verteilen, mit der Mayonnaise beträufeln und mit gebratenen Brotkrümeln, Radieschen, Kapern und (optional) gekochtem Ei anrichten und servieren.