

„Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“-Gastronom: Bioland Restaurant Rose



"Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"- Gastronomen - 25. Jubiläum

Wir haben ein ganz besonderes Jahr! Die "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"- Gastronomen feiern ihr 25-jähriges Jubiläum und wir stellen euch einige der über 320 Gastronomen vor.

Heute geht die Reise nach Hohenlohe zum Bioland Restaurant Rose in Vellberg-Eschenau. Ein toller "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"-Gastronom, ausgezeichnet mit 3 Löwen.



Bioland Restaurant Rose in Vellberg

Das Bioland Restaurant Rose in Vellberg ist bekannt für eine große vegetarische Auswahl in ihrem Angebot. Familie Andruschkewitsch bietet auf der Speisekarte über 90% Bio-Zutaten in kreativen Gerichten an. Eine Herzensangelegenheit ist ihnen das Tierwohl, hierfür wurde Familie Andruschkewitsch 2019 durch die Schweisfurth Stiftung ausgezeichnet.

Weitere Informationen findet ihr [hier](#).

Das Rezept heute kommt von BIOSpitzkoch Jürgen Andruschkewitsch. Ein herrlicher Ackerbohnen-Spargel-Salat. Lasst es euch schmecken!

Ackerbohnen-Spargel-Salat



Zutaten

- 16 Stangen Spargel
- 7 St. Frühlingszwiebeln
- 2 Zehe Knoblauch
- 600 g gekochte Ackerbohnen
- 8 cl Johannisbeeressig
- 16 cl Leindotteröl
- Meersalz
- Extra: etwas Öl zum Braten

Zubereitung

Den Spargel schälen und den Anschnitt leicht schräg abschneiden. Fortlaufend in 1,5 cm lange Stücke (leicht schräg) schneiden.

Die Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden.

Den Knoblauch schälen und fein hacken.

In einem flachen Topf Öl erwärmen, den Spargel zugeben und ca. 6-7 Minuten braten

Nun auch die Frühlingszwiebel und den Knoblauch hinzugeben und ca. 2 Minuten mitbraten.

Die Ackerbohnen zugeben. Den Topf von der Kochstelle nehmen und den Inhalt salzen. Mit Essig ablöschen und das Leindotteröl unterrühren.

Mit Brot eine gute Begleitung zu Gebrilltem oder als leichtes Abendessen.