



Spargelsalat mit Erdbeeren

Zutaten für 4 Portionen

- » 250 g Spargel, grüner
- » 250 g Spargel, weißer
- » 150 g Erdbeeren
- » 100 g Zucker
- » 100 ml Balsamico bianco
- » 100 ml Wasser
- » 1 Kopf Salat *Lollo Bianco*
- » 2 EL Öl
- » 2 EL Pinienkerne
- » Salz und Pfeffer
- » Basilikum, getrocknet

Zubereitung

1. Die unteren Enden vom Spargel abschneiden und schälen. Den weißen Spargel zuerst wie gewohnt kochen (12 – 15 min.) und nach der Hälfte der Garzeit (6 – 7 min.) den grünen Spargel dazugeben. Die Erdbeeren halbieren und beiseitestellen.

2. Den Zucker in einem Topf karamellisieren unter Rühren mit Wasser und Balsamico ablöschen und aufkochen lassen. 5 – 6 min einköcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Basilikum abschmecken. Das Öl unterrühren und abkühlen lassen.

3. Den geputzten Salat auf 4 Tellern verteilen mit Erdbeeren und Spargel anrichten. Die Vinaigrette darüber gießen, mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.