

Spargel-Erdbeer Salat

Zutaten für 2 Personen:

| | |
|-------|-------------------------------|
| 250g | weißer Spargel |
| 250g | grüner Spargel |
| 250g | Rucola |
| 500g | Erdbeeren |
| 4 EL | GeGeGe Erbeere Balsam |
| 2 EL | GeGeGe Walnuss Öl |
| 2 EL | GeGeGe Schwedisches Bratöl |
| etwas | GeGeGe Kräutersalz |
| etwas | Pfeffer |



Zubereitung:

1. Schritt:

Den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Den weißen Spargel schälen und beide Sorten schräg in Scheiben schneiden. Zunächst den weißen Spargel in einer Pfanne bei niedriger Hitze mit Schwedischem Bratöl und Kräutersalz bissfest anbraten, anschließend kurz den grünen Spargel anbraten.

2. Schritt:

Rucola Salat waschen und trocknen. Die Erdbeeren ebenfalls waschen, das Blatt entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Alle Zutaten auf einem Teller garnieren.

3. Schritt:

Für das Dressing Erdbeer Balsam und Walnuss Öl in einem Glas verrühren und mit Kräutersalz abschmecken. Dressing abschließend über die Zutaten verteilen.