

Spargel-Erdbeer-Salat

Erst kommt die Spargelzeit. Dann kommt die Erdbeerzeit. Beide überschneiden sich nur kurz. Und diese Zeit könnt ihr nutzen, um diesen leckeren Salat zu machen. Die Kombination aus Spargel und Erdbeeren ist einfach phänomenal!

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 10 Min. · Gesamtzeit 30 Min. · 4 Portionen

Zutaten

800 g weißer Spargel

500 g Erdbeeren

1 guter Stich Butter

Saft von ½ Zitrone

1 Prise Zucker

Olivenöl

Schnittlauch

Salz/Pfeffer

Zubereitung

- 1.** Zuerst schält ihr den Spargel und schneidet ihn in mundgerechte Stücke. Dann gebt ihr ihn mit ganz wenig Wasser in einen Topf. Gebt einen guten Stich Butter, den Saft einer halben Zitrone, eine Prise Salz und eine Prise Zucker dazu und kocht den Spargel bei mittlerer Hitze bissfest.
 - 2.** Wenn der Spargel fertig ist, schüttet das Kochwasser nicht sofort weg. Gebt einen guten Schuss davon in eine Schüssel. Dazu einen großzügigen Schuss Olivenöl, Salz, Pfeffer und den (in kleine Ringe geschnittenen) Schnittlauch. Verquirlt das Ganze zu einem cremigen Dressing.
 - 3.** Dann schneidet ihr das Grün der Erdbeeren ab und die Erdbeeren in mundgerechte Stücke. Spargel und Erdbeeren kommen jetzt zum Dressing. Alles gut untermischen. Fertig.
-