

Spargel-Erdbeer-Salat

Zutaten für 4 Personen:

1 kg grüner Spargel
4 EL Olivenöl
Salz
500 g Erdbeeren
150 g Schafskäse
5 EL Olivenöl
4 EL Aceto balsamico
schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Spargel waschen, das untere Drittel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Spargelstücke darin ca. fünf Minuten andünsten, mit 100 ml Wasser ablöschen und zugedeckt zwei bis drei Minuten bissfest weiter garen, salzen. Spargel aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Schafskäse grob zerbröckeln. Aus Öl, Essig, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren. Die vorbereiteten Zutaten vorsichtig mit dem Dressing mischen und den Salat servieren.

Guten Appetit!

Spargel Rehm
Bachwiesenweg 1
86529 Schrobenhausen
Tel. 08252/7749