

Rezept Erdbeer-Spargel-Salat



Rezept für 2 Personen

Zutaten

- 500 g grüne Spargeln
- 300 g frische Erdbeeren
- 3 Essl. Olivenöl "Oro d'Irpinia"
- 3 Essl. Erdbeerbalsamico
„Selezione Buonsapore“
- Salz und Pfeffer nach Bedarf
- evtl. etwas Salat nach Belieben
- Zitronenmelisse für die Dekoration

Zubereitung

Die Enden der Spargeln wegschneiden, dann in 3 cm lange Stängel schneiden. Grüne Spargeln muss man nicht schälen. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Spargeln rundum bei mittlerer Hitze anbraten. Spargeln dürfen noch „knackig“ sein, mit Salz und Pfeffer würzen. Erdbeeren waschen, der Länge nach in Streifen schneiden. Für die Salatsauce: Olivenöl (Oro d'Irpinia), Erdbeerbalsamico (Selezione Buonsapore) mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit dem Schwingbesen mischen, Spargeln und Erdbeeren dazu geben und vorsichtig untereinander mischen.

En Guete