Grüner Spargel mit Erdbeer Salsa

Der grüne Spargel mit Erdbeer Salsa ist eine schnelle und leichte Vorspeise.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

1 kg	Grüner Spargel
2 TL	Salz
2 EL	Olivenöl
200 g	Frische Erdbeeren
1 Stk.	Rote Zwiebel
1 Bund	Basilikum
8 EL	Aceto Balsamico
	Pfeffer, Salz

Zubereitung

1. Für den **grünen Spargel mit Erdbeer Salsa** zuerst vom grünen Spargel die holzigen unteren Enden abschneiden und im kochendem Wasser mit den 2 Teel. Salz genau 2 Minuten kochen lassen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Den Spargel der länge nach halbieren und mit dem Olivenöl marinieren.

2. Die Erdbeeren putzen und in kleine Würfelchen schneiden. Die rote Zwiebel auch in feine Würfelchen schneiden und mit dem kleingeschnittenen Basilikum vermischen. Mit dem Balsamico vermengen und abschmecken.

Tipp

Zum grünen Spargel mit Erdbeer Salsa rundet ein leichter Weißwein die Vorspeise perfekt ab.