Spargel Erdbeeren Salat

Frühlingszeit ist Spargel- und Erdbeeren Zeit. Der Spargel Erdbeeren Salat ist ein köstlicher Gaumen- und Augenschmaus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

500 g	Grüner Spargel
200 g	Frische Erdbeeren
200 g	Cocktailtomaten
5 EL	Olivenöl extra vergine
5 EL	Weißweinessig
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Zucker
	Kresse

Zubereitung

1. Die ungewohnte Kombination der Zutaten verhilft den Spargel Erdbeeren Salat zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

2. Als erstes den Spargel waschen, holzige Enden entfernen und nur den unteren Teil schälen.

3. Grünen Spargel im Salzwasser weich kochen, oder alternativ in einem Topf mit Dämpfereinsatz schonend garen. Spargel auskühlen lassen und in grobe Stücke schneiden.

4. Erdbeeren waschen und putzen, größere Früchte halbieren, kleinere vierteln. Cocktail Tomaten ebenfalls waschen.

5. In einer Schüssel eine Marinade aus Olivenöl, Weißweinessig, Salz und Pfeffer und Zucker zubereiten. Spargel, Erdbeeren und Tomaten vorsichtig untermischen und in der Marinade 30 Minuten vor dem Servieren ziehen lassen. Mit frischer Kresse bestreuen und sofort servieren.

Tipp

Backofenfrisches knuspriges Baguette und ein Glas Weißburgunder zum Spargel Erdbeeren Salat servieren.