

Grüner Spargel-Erdbeersalat



Stufe 1



Zubereitungszeit: 30 Min.



Zutaten:

500 g Spargel, grün
250 g Erdbeere(n)
1 Bd Rucola
4-5 EL Essig
2 TL Senf
50 ml Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Orange
etwas Parmesan



Rösle Spargel- und Pastatopf
ELEGANCE



Lurch Spargelschäler grün



AdHoc Pfeffer-/Salzmühle Classic



Gemüsemesser Klassiker von
Windmühlenmesser



Lurch Razortech Parmesanreibe

1

Vom Ende des Spargels ungefähr 2 cm mit einem scharfen Gemüsemesser abschneiden. Anschließend in einem Spargeltopf mit Salzwasser circa 5 Minuten bissfest garen, kalt abbrausen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden und zur Seite stellen.

2

Den Rucola und die Erdbeeren waschen, danach die Erdbeeren halbieren und mit dem Rucola und dem Spargel auf einem Teller oder einer Servierplatte anrichten.

3

Für das Dressing Essig, Senf, Olivenöl abmessen. Eine Zesterreibe zur Hand nehmen und circa einen Teelöffel Orangenschale abreiben. Den Saft der Orange mittels einer Zitruspresse auspressen. s

4

Nun alle Zutaten in einen Rührtopf geben und zu einem Dressing verquirlen. Hierfür kann auch ein Milch- oder Saucenaufschäumer zur Hand genommen werden.

5

Das Dressing mit frisch gemahlenem Salz und Pfeffer aus den AdHoc Salz- und Pfeffermühlen abschmecken.

6

Anschließend frischen Parmesan mit einer Reibe hobeln und den Salat damit garnieren.