

## ■ SPARGEL-ERDBEERSALAT AUF FELDSALAT UND HIMBEERDRESSING

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN ZUBEREITUNG

- |   |  |
|---|--|
| <b>1 Bund Spargel</b>                             | • <i>Spargel schälen, in 4 cm lange Stifte schneiden, blanchieren und in Butter schwenken.</i>   |
| <b>1 Schale Erdbeeren</b>                         |  |
| <b>1 Schale Feldsalat</b>                         | • <i>Erdbeeren waschen, halbieren, zuckern und danach seihen.</i>  |
| <b>1 EL Butter</b>                                |  |
| <b>3 EL Sweet-Chili-Sauce</b><br>(süßsaure Soße)  | • <i>Spargel mit den Erdbeeren vermischen und mit Sweet-Chili-Sauce, schwarzem Pfeffer, Salz, Zitrone und gehackter Petersilie gut vermengen. Circa eine Stunde ziehen lassen.</i> |
| <b>Saft von ½ Zitrone</b>                         |  |
| <b>kleiner Bund Petersilie</b>                    |  |
| <b>kleiner Bund Schnittlauch</b>                  | • <i>Feldsalat putzen und gründlich waschen.</i>   |
| <b>200 g Himbeeren</b>                            |  |
| <b>3 EL Salatöl</b>                               | • <i>Himbeeren pürieren und mit Balsamico Essig sowie Salz, Zucker und etwas Salatöl würzen. Es sollte eine leicht sämige Konsistenz haben.</i>                                    |
| <b>1 EL heller Balsamico Essig</b><br>zum Würzen: | • <i>Dressing als Spiegel auf einem Teller anrichten, Feldsalat darauf geben und den Spargel-Erdbeer-Salat platzieren.</i>   |
| <b>schwarzer Pfeffer,</b><br><b>Salz, Zucker</b>  | • <i>Mit Schnittlauch garnieren.</i>   |



*Guten Appetit!*