

Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, 07.06.2023

Spargelsalat mit Erdbeeren

Für 4 Personen

Zutaten

2 Bund Spargel, grün
1 Biozitrone
etwas Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zucker
500 g Erdbeeren
100 g Salatblätter, gemischt
4 EL Haselnüsse, gehackt

Zubereitung

1. Spargel putzen, holzige Enden abschneiden und im unteren Drittel schälen. Zitrone heiß abbrausen, trockenreiben. Etwa 1 TL Schale dünn abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.
2. Erdbeeren, abbrausen, den Strunk entfernen und die Erdbeeren vierteln. Salat ebenfalls abbrausen und trockenschütteln.
3. Nüsse, in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen.
4. Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren.
5. Spargel auf dem Grill (oder einer Grillpfanne) von allen Seiten ca. 5 Minuten grillen.
6. Erdbeeren und Salatblätter mit der Vinaigrette mischen.
7. Spargel auf einer Platte anrichten. Den Erdbeersalat darauf verteilen und servieren.