

WEISSER SPARGEL SALAT MIT ERDBEEREN



Es ist Spargelsaison und passend dazu hier ein einfaches und leckeres Rezept für euch. Weißer Spargel mit Erdbeeren ist eine frische Kombination passend zum Sommer. Der Salat ist leicht zubereitet und abgerundet mit den Radieschen ein echter Gaumenschmaus. Die perfekte Beilage für jede Grillparty oder einfach so zwischendurch.



Zubereitungszeit

15 Minuten



Kochzeit

5 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

SPARGEL

Schäle den Spargel und schneide ihn in mundgerechte Stücke. Sortiere dabei die Spargelköpfe aus und lege sie zur Seite. Gare den Spargel in kochendem Salzwasser für etwa 5 min und gib die Spargelköpfe für nur 1 Minute dazu, sodass diese nicht zu weich werden.

RADIESCHEN-DRESSING

Zerkleinere die Radieschen und füge die restlichen Zutaten hinzu. Vermenge das Dressing zu einer homogenen Masse.

SALAT

Viertelte die Erdbeeren und hoble die Radieschen ganz fein. Gieße den Spargel ab und vermische ihn mit den Erdbeeren und Radieschen. Gieße das Dressing über die noch warme Mischung und rühre alles gut durch. Hacke den Schnittlauch fein und streue ihn zum Servieren über den Salat. Der Spargelsalat kann warm oder kalt gegessen werden. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Tipp: Fange das Spargelwasser auf, daraus kannst du eine Sauce-Hollandaise oder Suppe zubereiten.

SPARGEL:

500 g weißer Spargel

RADIESCHEN-DRESSING:

- 3** Radieschen
- 4 EL** Olivenöl
- 3 EL** Balsamicoessig (weiß)
- ½ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1.5 TL** Marmelade
- 1 TL** Senf

SALAT:

- 250 g** Erdbeeren
- 10** Radieschen
- ½** Schnittlauch