



Feldsalat mit Erdbeeren und grünem Spargel

Zutaten für 4 Personen:

250 g grüner Spargel

Salz

1 EL Butter

1 TL Zucker

200 ml Spargelsud

5 EL **Erdbeer- oder Himbeer Aperitif Essig**

Salz, Pfeffer aus der Mühle

6 EL Olivenöl (**Sltia Crete, Zacro, oder ein anderes aus unserem Sortiment**)

alternativ

4 EL Olivenöl + 2 EL Haselnussöl

200 g Feldsalat

alternativ Blattsalat (z.B. Lollo Rosso, Römer, Frisée)

200 g Erdbeeren

Zubereitung:

Vom Spargel etwa das untere Drittel vom Kopf zum Ende hin schälen und kurz waschen. Salzwasser mit Butter und Zucker zum Kochen bringen. Spargel darin ca. 10 Minuten bissfest garen, abtropfen lassen und den Sud dabei auffangen.

Für die Marinade

Spargelsud, Essig, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Öl unterschlagen.

Spargel in mundgerechte Stücke schneiden, in die Marinade geben und etwa 2 Stunden abgedeckt marinieren. Feldsalat und Erdbeeren verlesen, waschen, gut abtropfen lassen. Erdbeeren vierteln.

Salat und Spargelstücke auf einer Platte oder Tellern dekorativ anrichten.

Marinade evtl. nochmal abschmecken, über den Salat träufeln. Dann die Erdbeeren zugeben und servieren. Ein Hauch von frisch gehobeltem Parmesankäse gibt dem Salat noch einen besonderen Pfiff.

Dazu passt ofenfrisches Baguette oder Ciabatta.