



## Roher Spargelsalat mit Erdbeeren

### Zutaten für 4 Portionen:

- 200 g weißer Spargel
- 200 g grüner Spargel
- 250 g Erdbeeren oder Himbeeren
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 4 EL Castello Zacro Orange (kretisches Olivenöl mit Orangen)
- 6 EL Erdbeer Aperitif Essig
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 50 g Pinienkerne
- 100 g junger Blattspinat

### Zubereitung:

Spargel schälen und holzige Enden abschneiden, dann schräg in dünne Stücke schneiden oder hobeln.

Den Schnittlauch in Röllchen schneiden, Petersilie fein hacken. In einer Schüssel Erdbeer Aperitif Essig, Salz, Pfeffer, Olivenöl und die Kräuter zu einer Soße rühren.

Den geschnittenen Spargel mit der Kräutersauce mischen und ziehen lassen. Inzwischen die Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten.

Spinatblätter waschen und trocken schleudern. Auf Teller verteilen. Spargelsalat und Erdbeeren dekorativ darauf anrichten. Mit Pinienkernen bestreuen. Sofort servieren.

### Tipp:

Wer den Salat erweitern möchte, kann noch Feta Käse darüber zerbröckeln oder Parma Schinken und frisch geriebenen Parmesankäse darüber geben.