Spargel-Erdbeer-Salat – erfrischend einfaches Rezept

Zutaten für 4 Portionen

- 100 g Feldsalat (oder Rucola)
- 350 g grüner Spargel
- 250 g Erdbeeren
- 50 g Parmesan

Für das Dressing:

- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Essig
- 1 TL Honig
- ½ TL Senf
- ½ TL Salz

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 5 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche den Spargel, schneide die Enden ab. Teile ihn in 2-3 cm große Stücke. Erhitze etwas Olivenöl in einer Pfanne und brate den Spargel darin 4 Minuten an. So bleibt er knackig. Alternativ kannst du ihn auch kurz in Wasser weich kochen.
2. Wasche den Salat und die Erdbeeren. Schneide die Erdbeeren klein.
3. Verrühre Olivenöl, Balsamico, Honig, Senf und Salz zu einem Dressing.
4. Mische den Spargel mit dem Salat, den Erdbeeren und dem Dressing in einer Schüssel. Reibe vor dem Servieren den Parmesan grob darüber.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.