



Spargel-Erdbeer-Salat

mit Pfeffer

Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 10 min

Zubereitungszeit: 15 min

Zutaten:

250g weißer Spargel

250g grüner Spargel

400g Erdbeeren

3 EL Zitronenöl

1 TL Honig

2 TL Weißweinessig

Salz

bunter Pfeffer

geschrotet

Spargelfond zum

Spargel Kochen:

500ml Wasser

1 TL Salz

1 TL Kristallzucker

(bindet Bitterstoffe)

eine ½ alte Semmel

(entzieht Bitterstoffe)

Saft einer ½ Zitrone



Zubereitung

1. Weißen Spargel schälen
2. Spargel in **Stücke** schneiden & im Fond **bissfest** kochen
3. Warmen Spargel **marinieren & ziehen** lassen
4. **Erdbeeren** in Stücke schneiden
5. Alle Zutaten **vermengen**

Schmecken lassen!

