

# Erdbeer-Spargelsalat

Rezeptmenge für: 4 Personen  
Zeitbedarf: Zubereitung: 10 Minuten + Spargel: 10 Minuten + Rastzeit: 30 Minuten  
Hinweise: Enthält Alkohol: nein  
Vegetarisch: ja  
Schwierigkeitsgrad: leicht

Der Erdbeer-Spargelsalat passt ideal zur Spargelsaison.  
Die süß-saure Kombination darf ein wenig verwundern, einfach ausprobieren.

## Zutaten

20 reife geputzte, gewaschene und trockene Erdbeeren (aber welche mit Geschmack)  
16 nicht zu dicken geschälten, weißen Spargel  
3 EL kaltgepresstes, natives Olivenöl  
6 EL Gemüsebrühe oder Instant-Gemüsebrühe  
3 EL Weißweinessig  
etwas geputzter und gewaschener Ackersalat  
1/2 Bund Kresse  
frisch gemahlener, weißer oder schwarzer Pfeffer  
Meersalz oder grobes Salz aus der Mühle

## Kochgeschirr

1 Topf  
1 beschichtete Pfanne oder Pfanne  
1 Schüssel  
1 Sieb  
Küchenpapier

## Zubereitung

Ein Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.  
Die Spargelköpfe abschneiden und beiseite legen.  
Die restlichen Spargel in je 3 gleichmäßige Stücke schneiden und 6 Minuten blanchieren, die Spargelköpfe 2 Minuten vor Schluss zugeben.  
Die Spargel durch ein Sieb abseihen, abtropfen lassen und auf Küchenpapier zum Trocknen geben.  
In einer Pfanne das Öl nicht zu heiß erhitzen, die Spargelstücke zugeben, salzen, pfeffern und gleichmäßig erhitzen.  
Die Brühe zugeben, das Ganze einmal durchkochen lassen, den Essig zugeben, einmal aufkochen lassen und sofort in eine Schüssel geben.  
Die Marinade abschmecken, eventuell nachwürzen und 30 Minuten abkühlen lassen.  
In der Zwischenzeit die Erdbeeren in dünne Scheiben aufschneiden und auf die Teller fächermäßig auslegen (ähnlich einem Carpaccio).  
Den Spargelsalat über das Erdbeercarpaccio verteilen (mit der Marinade), den Salat mit der Kresse und dem Ackersalat ausgarnieren.

## Beilagen

Baguette, Ciabatta oder Pide

## Varianten

Zusätzlich einige ganze grüne Pfefferkörner unter den abgekühlten Spargelsalat rühren.