

Juni 2015

Blattsalat mit frischen Erdbeeren und Spargel

Zutaten:	Zubereitung:
250 g Spargel 1 TL Zucker	waschen, schälen, bissfest garen, Spargel abtropfen lassen, den Sud auffangen
5 EL Essig (evtl. Himbeeressig verwenden) Salz Pfeffer 2 EL Blütenhonig 1 EL Rapsöl 200 ml Spargelsud	Marinade herstellen
300 g Blattsalat (Feldsalat, Endiviensalat, Eisbergsalat, Kopfsalat...)	putzen, waschen, in mundgerechte Stücke zupfen
250 g Erdbeeren	waschen, putzen, vierteln, zum Salat geben
Spargel Salat und Erdbeeren auf einer großen Platte dekorativ anrichten und mit der Marinade begießen	
1 Ei	hart kochen, schälen, fein würfeln und über den Salat streuen, sofort servieren
Dazu passt frisches Baguette oder Bauernbrot	

