

Erdbeer-Spargel-Salat

Zutaten (4 Pers.):

1 kg	grüner Spargel
4	Lauchzwiebeln
150 g	Feta
	Pfeffer, Salz, Honig, Senf
2 EL	Olivenöl
500 g	Erdbeeren
40 g	Pinienkerne
1 Bd	Rucola
1/2 Bd	Basilikum
3 EL	weißer Essig
3 EL	Orangensaft

Zubereitung:

Spargel putzen, Salzwasser aufkochen und Spargel darin 5 min garen. Abschrecken und abtropfen lassen.

Inzwischen die Pinienkerne ohne Fett goldbraun anrösten.

Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, Basilikumblätter (einige zum Garnieren beiseite legen) und Rucola waschen und kleinschneiden.

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.

Essig mit dem Orangensaft, Honig und Senf verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargel mit den restlichen Zutaten vermengen, Feta darüberbröseln. Mit Basilikumblätter garnieren und servieren.