

# Erdbeer-Spargel-Salat

## Zutaten:

|         |                |
|---------|----------------|
| 1 kg    | grüner Spargel |
| 4       | Lauchzwiebeln  |
| 150 g   | Feta           |
| 500 g   | Erdbeeren      |
| 40 g    | Pinienkerne    |
| 1 Bd.   | Rukola         |
| 1/2 Bd. | Basilikum      |

## für die Sauce:

|           |               |
|-----------|---------------|
| je 1/2 TL | Honig, Senf   |
|           | Pfeffer, Salz |
| 3 EL      | Weißer Essig  |
| 3 EL      | Orangensaft   |
| 2 EL      | Öl            |

## Zubereitung:

Spargel waschen und holzige Teile abschneiden. Salzwasser aufkochen, Spargel darin 5 min garen. Abschrecken, abtropfen lassen.

Die Pinienkerne ohne Fett goldbraun anrösten.

Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Basilikum waschen und den Rucola waschen und trocken schütteln. Basilikumblätter abzupfen, ein paar zur Seite legen, Rest kleinschneiden. Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden.

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

Spargel mit den restlichen Zutaten vermengen, auf Schälchen verteilen und Feta darüber bröseln. Mit Basilikumblättchen garnieren.