

Erdbeer-Spargel-Salat

für 4 Personen

Zutaten:

500 g	Erdbeeren
500 g	grüner Spargel
150 g	Hirtenkäse
1-2 EL	Butter
3-4 EL	weißer Balsamico-Essig
1 TL	Zucker
	Salz
2 EL	Pinienkerne
	Basilikum oder Rucola nach Geschmack

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen, halbieren oder vierteln und in eine Schüssel geben.

Spargel waschen, bei Bedarf im unteren Viertel schälen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden
Butter in einer Pfanne zerlassen und den Spargel bei mittlerer Hitze anbraten, mit Zucker und Salz würzen. Mit dem Essig ablöschen und mit geschlossenem Deckel gar ziehen lassen.
Leicht abkühlen lassen.

Den Hirtenkäse in kleine Würfel schneiden.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Den lauwarmen Spargel zu den Erdbeeren geben und alles gut vermengen.

Den Hirtenkäse erst kurz vor dem Servieren untermengen, da er sich sonst durch die Erdbeeren verfärbt.

Basilikum oder Rucola dazugeben und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Guten Appetit!