



Christians

Geflügel · Erdbeeren & Spargel · Hofladen



Hofladen

Do - Sa
8-18 Uhr

Spargel-Erdbeer-Salat



Zutaten: (4 Personen):

1000 g grüner Spargel

3 EL Olivenöl

Fruchtwerker Erdbeeressig

250 g Erdbeeren

150 g Rucola

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Spargel waschen, den grünen Spargel bei Bedarf im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelstangen in mundgerechte Stücke schneiden, im Olivenöl etwa 4 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Das Olivenöl mit 50 ml Erdbeeressig ablöschen, ca. eine halbe Tasse Wasser dazugeben und aufkochen lassen.

Anschließend den Spargel im Sud noch einmal 5 Minuten leicht köcheln. Nochmals abschmecken und abkühlen lassen. Die geputzten und geviertelten Erdbeeren sowie den klein gezupften Rucola vorsichtig unter den lauwarmen Spargel mischen und auf einem Teller anrichten.

Tipp: Dazu passt frisches Holzofenbrot.

Inh. Christian & Daniela Hoch · Mellrichstädter Str. 41 · 97638 Mellrichstadt/Eußenhausen

☎ **09776 13 06 oder 09776 97 85**

📷 📱 **www.christians-erdbeerhof.de**