

Spargelsalat mit Erdbeeren

Pro Portion je 1 grüne und 1 weiße Stange Spargel

1 Pfund weißer Spargel, geschält
1 Bund grüner Spargel, FRISCH (!!!)
Pro Gast 1-2 Erdbeeren (1 große oder 2 kleine)
Rosa Pfeffer (pro Gast 1 TL)
Kerbel als Deko

Für das Dressing, pro Gast

40g Erdbeeren
5 ml Olivenöl
Etwas Salz
10 ml Apfelessig
5 ml Zitronensaft
1 TL Senf
Alles in den Behälter geben und 30 Sekunden pürieren.

Zubereitung

Spargel küchenfertig vorbereiten (ca. 5-8cm der Enden des grünen Spargels abschneiden).
Entweder 6 Minuten kochen oder im Dampfgar-Aufsatz eines Thermomix-Varoma 12 Minuten dampfgaren.

Anschließend Spargel etwas abkühlen lassen.

Pro Portion je 1 Stange grünen und weißen in ca. 4cm lange Stücke schneiden. Je nach Größe 1-2 geviertelte Erdbeeren zugeben und mit ca. 2 EL Dressing (pro Portion) übergießen.
Vor dem Servieren rosa Pfeffer (ca. 5 Körner) über jedem Glas verreiben und mit etwas Kerbel garnieren.

