



## *spargel-erdbeer-salat*

Für 2 Personen

### **zutaten**

500g grüner Spargel  
250 g Erdbeeren  
50 g Rucola  
20 g Olivenöl  
30 g Himbeerbalsamico  
1 TL Honig  
Salz  
Pfeffer



### **zubereitung**

Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden und nur den unteren Teil schälen. Schräg in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden. Die Köpfe separat aufbewahren.

Die Spargelscheiben in einer beschichteten Pfanne ohne Öl 2-3 Minuten anbraten, die Köpfe zufügen und nochmals 2-3 Minuten braten, bis der Spargel bissfest ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Olivenöl zugeben und lauwarm abkühlen lassen.

Den Rucola waschen und auf einer Platte oder zwei Tellern verteilen. den Himbeerbalsamico und den Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Rucola geben.

Die Erdbeeren vierteln und zusammen mit dem Spargel auf dem Rucola verteilen.