



Spargel-Erdbeer-Salat mit Zuckerschoten

Für 6 Personen

1 kg weißen Spargel	waschen, schälen und in Stücke schneiden, in Spargelsud (aus den Schalen) ca. 12 min garen.
250 g Zuckerschoten	waschen, Fasern entfernen (falls notwendig) und halbieren. Nach 3 min zum Spargel geben und mitgaren. Alles nach der Garzeit abtropfen lassen. Kalt abschrecken.
150 g Rucola	waschen, trocken tupfen, etwas zerzupfen.
500 g Erdbeeren	mit Stiel unter fließendem Wasser reinigen, dann putzen und in Achtel schneiden. Von
½ Bund Zitronenmelisse	die Blätter abzupfen, waschen, trocken tupfen und hacken.

Dressing

1 Zitrone	Von
9 EL Himbeeressig	die Schale abreiben und mit
Salz und Pfeffer	und
12 EL Sonnenblumenöl	sowie
	vermischen, dann die Zitronenmelisse zugeben.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, das Dressing darüber geben, vorsichtig vermischen und abschmecken.

