



# Spargel-Erdbeer-Salat

## Zutaten

250 g Erdbeeren frisch	4 EL Öl
500 g Spargel grün frisch	1 TL Balsamico-Creme
100 g Feldsalat frisch	1 Prise Salz
20 St Basilikumblätter	1 Prise Zucker

## Zubereitung

Den grünen Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Danach den Spargel in Stücke schneiden und in kochendes Salzwasser geben. Lassen Sie ihn ca. 7 Minuten kochen. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Vermischen Sie das Öl mit der Balsamicocreme. Mit Salz und Zucker abschmecken. Den Feldsalat waschen und zerkleinern. Den Spargel herausnehmen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Spargel, Feldsalat und Erdbeeren in eine Salatschüssel geben und Salatsoße darüber gießen.