

# Rezept des Monats - April

## Spargel-Erdbeer-Salat

Zutaten für 2 Portionen:

300g Grüner Spargel  
300g weißer Spargel  
250g Erdbeeren  
60g Pinienkerne  
1 Bd. Rucola  
¼ TL Salz  
¼ TL Zucker  
etwas Pfeffer aus der Mühle  
1 Knoblauchzehe  
4 EL weißer Balsamicoessig  
8 EL Olivenöl  
8 Basilikumblätter



### 1. Schritt:

Spargel waschen. Die grünen Spargelstangen am unteren Ende **ca. 2-3 cm** abschneiden und die Stange von der Mitte nach unten hin abschälen. Den weißen Spargel schälen und am unteren Ende **ca. 1 cm** abschneiden.

### 2. Schritt:

Zuerst die weißen Spargelstangen in sprudelndem Wasser mit Salz und einer Prise Zucker je nach Dicke **ca. 2-5 Minuten** abkochen. Weißen Spargel herausnehmen und nun die grünen Stangen im Wasser **ca. 2 Minuten** abkochen. Nach dem Herausnehmen den Spargel komplett mit kaltem Wasser abschrecken, damit der Spargel knackig bleibt.

### 3. Schritt:

Den Spargel schräg in **ca. 2-3 cm** Stücke schneiden. Die Erdbeeren waschen, putzen und in Viertel oder kleine Stücke schneiden. Die Pinienkerne im Backofen bei **150 Grad Ober- und Unterhitze** für **8 Minuten** rösten. Rucola waschen und die Stiele abschneiden. Rucola grob hacken.

#### 4. Schritt:

Spargel, Erdbeeren, Pinienkerne und Rucola in eine Salatschüssel geben. Salz, Zucker und Pfeffer in die Schüssel dazugeben. Die Knoblauchzehe schälen, pressen und ebenso dazugeben. Den Balsamicoessig und zuletzt das Olivenöl darübergerben, gut durchmengen und einige Minuten ziehen lassen.