



 **claro**
FAIR TRADE

Rezept

Erdbeer-Spargelsalat

Erdbeer-Spargelsalat

mit Balsamico Bianco und Olivenöl



2 Portionen



ca. 15 Min.

ZUTATEN

250 g	grüner Minispargel
200 g	frische Erdbeeren
2 EL	Crema al Balsamico Bianco
3 EL	Zeit al Zaitoun Olivenöl
Salz	
Pfeffer	
optional:	
1/2 Bund	frische Petersilie

*Produkte aus dem claro Sortiment

ZUBEREITUNG

1) Den Spargel waschen und den holzigen unteren Teil (ca. 3 cm) abschneiden. Dann in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Eine Pfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen und die Spargelstücke während ca. 5 Min unter häufigem Wenden braten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

2) Die Erdbeeren waschen, rüsten, vierteln und in eine Salatschüssel geben.

3) Die Crema al Balsamico Bianco mit 2 EL Olivenöl, etwas Pfeffer und Salz in einer kleinen Schüssel mit einem kleinen Schneebesen vermengen.

4) Die leicht abgekühlten Spargelstücke und das Dressing zu den Erdbeeren in die Schüssel geben, gut vermengen und mit frischer Petersilie bestreut in zwei kleinen Schalen servieren.

TIPP ZUM SERVIEREN

Als optionales Toppings für den Salat eignen sich geröstete Kürbiskerne.

Dieser Salat eignet sich wunderbar als fruchtige Vorspeise für ein leichtes Frühlings oder Sommermenü.