Spargel-Erdbeersalat

Dauer: Schnell

Kategorie: Vegetarisch Vorspeisen und Salate

Saison: Frühling

Für: 4 Personen

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

500 G	weißer Spargel
	Salz
	Zucker
	Butter
	Zitronenscheiben
500 G	Erdbeeren
2	Limetten oder Zitronen
120 G	Zucker

1	Vanilleschote
	frische Basilikumblätter
250 ML	Schlagobers
75 G	Creme fraiche
	Mandelblättchen zum Bestreuen

Zubereitung

1. Spargelstangen schälen, in ca. 3 cm lange schräge Stücke schneiden und mit Salz, Zucker, Butter und Zitronenscheiben garen. Anschließend den Spargel kalt abschrecken.
2. Limettensaft mit Zucker, Vanillemark und 70 ml Wasser sirupartig einkochen lassen, abkühlen.
3. Erdbeeren vierteln und mit Spargelstücken und "Limettensirup" vermengen und Basilikumblätter in feinen Streifen dazugeben.
4. Schlagobers halbsteif schlagen und mit Crème fraiche verrühren.
5. Salat in Gläser füllen, 2 – 3 EL Obersgemisch auf jede Portion geben und mit Mandelblättchen bestreuen .