

Erdbeer-Spargel-Salat

20–30 Min

Zubereitung

1. Spargel waschen und die Spitzen abschneiden. Die Stängel mit einem Gemüseschäler in dünne Streifen schneiden. Die Spargelstreifen und alle Zutaten für das Dressing in einen verschließbaren Glasbehälter geben und gut schütteln. Danach beiseitestellen.
2. Rucola waschen und in eine große Schüssel geben. Erdbeeren halbieren und zum Rucola in die Schüssel geben.
3. Die Spargelspitzen mit dem Olivenöl und Grillgewürzsalz marinieren und in einer Grilltasse auf den Grill geben bis sie leicht gebräunt sind.
4. Dressing und Spargelstreifen über Rucola und Erdbeeren geben, vermischen und dann mit gegrillten Spargelspitzen garnieren und servieren.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

200 g	Rucola
150 g	Erdbeeren
500 g	Spargel
1 TL	Olivenöl
1 TL	Grillgewürzsalz

Für das Dressing

3 EL	Olivenöl
2 EL	Zitronensaft
2 TL	Honig
1 Stk.	Zwiebel gehackt
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen