



## **Erdbeer Spargel Salat mit Rucola**

### **Zutaten für 2 Personen**

- 250g Spargel grün
- 250g Spargel weiß
- 125g Erdbeeren
- 100g Rucola
- Salz, Pfeffer
- Flüssiger Süßstoff nach Bedarf
- Essig, Dijon Senf

Spargel schälen und Enden abschneiden. Weißen Spargel in Salzwasser 15 Minuten garen, nach 5 Minuten Kochzeit grünen Spargel hinzufügen.

Beeren waschen, säubern, halbieren oder vierteln.

Essig mit etwas Spargelwasser vermengen, mit Salz, Pfeffer, Dijonsenf und getrocknetem Basilikum (nach Geschmack) würzen. Spargel abtropfen, Rucola und Spargel auf einem Teller anrichten. Beeren dazu verteilen. Vinaigrette darüber geben und 30 Minuten ziehen lassen. Frischen Pfeffer darüber mahlen.

Herrlich erfrischender Sommersalat als Begleiter zu Fleisch oder Fisch.