

Rezept

Spargelsalat mit Erbsen und Erdbeeren

Die wucht des Frühlings auf dem Teller, herrlich!

30 Min

Aktive Zeit



30 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

ERBSEN

Ca. 500 g **frische Erbsen mit Schote, herausgelöst, ergibt ca. 250 g**

Ca. 1 L **Wasser, siedend**

SPARGELN

1 kg **grüne Spargeln, Enden geschält, in ca. 5 cm langen Stücken**

3 EL **Bratbutter**

1 **Zwiebel, fein gehackt**

Salz

VINAIGRETTE

4 EL **Zitronensaft**

1 EL **grobkörniger Senf**

1 TL **flüssiger Honig**

3 Zweige **Estragon, Blätter abgezupft**

3 EL **Rapsöl**

Salz, Pfeffer

GARNITUR

150 g **Erdbeeren, in feinen Scheiben**

150 g **Feta, in Stücken**

Und so wird's gemacht

1 von 4

ERBSEN im siedenden Wasser 2–3 Minuten kochen, abgiessen, abkühlen lassen.

2 von 4

SPARGELN in einer beschichteten Bratpfanne in der heissen Bratbutter ca. 5 Minuten anbraten, Zwiebel dazugeben, würzen, ca. 5 Minuten fertig braten, abkühlen lassen.

3 von 4

VINAIGRETTE Zitronensaft und alle Zutaten bis und mit Öl pürieren, würzen. Erbsen und Spargeln anrichten, Vinaigrette darübergiessen.

4 von 4

GARNITUR Erdbeeren und Feta darauf verteilen.