



-  VEGETARISCH
-  2 PERSONEN
-  LEICHT
-  25 MIN

EINKAUFLISTE:

- ½ Bd. grüner Spargel
- 4 EL Olivenöl
- 1 Romanasalatherz
- 100 g Erdbeeren
- 1 EL Himbeeressig
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Feta

Außerdem

Brett, Messer, Pfanne

Salat mit grünem Spargel, Erdbeeren und Feta

Kategorie: ABENDESSEN

Spargel putzen, waschen und die holzigen unteren Enden abschneiden. Spargel schräg in ca. 2 cm große Stücke schneiden. 1 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Spargel darin anbraten.

Salat waschen, trocken schütteln und grob zupfen. Erdbeeren waschen, trocken tupfen und die Strünke entfernen. Erdbeeren grob würfeln und auf den Salat geben. Himbeeressig mit restlichem Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermengen. Spargel auf den Salat geben und Dressing zufügen. Feta zerbröseln und anschließend über den Salat streuen.

Rezept von FOODBOOM für Gerolsteiner.

TIPP:

Für etwas mehr Crunch kann man noch gehackte Walnüsse über den Salat geben.

