

Marions Erdbeer-Spargelsalat

Für 4 Portionen

Zutaten Salat

200 g grüner Spargel
200 g weißer Spargel
300 g Erdbeeren

Zutaten Zitronen-Dressing

1 Zitrone
1 Prise Salz und Pfeffer
1 TL brauner Zucker
2 EL Olivenöl

Zutaten Balsamico-Dressing

1 TL Senf
2 EL Balsamico-Creme
1 EL Agavendicksaft
3 EL Olivenöl

150 g Feta

Zubereitung

Grünen Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden und am unteren Ende schälen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden. Den weißen Spargel komplett schälen, die Enden abschneiden und in dünne Scheiben schneiden. Diesen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Die Erdbeeren putzen und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden.

Für das **Zitronen-Dressing** den Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und etwas braunem Zucker verrühren. 2 EL Öl dazugeben. Je ein Drittel des Dressings zu den Spargelsorten und zu den Erdbeeren geben und jeweils vorsichtig mischen.

Für das **Balsamico-Dressing** den Senf mit Balsamico-Creme und Agavendicksaft, Salz und Pfeffer verrühren und mit 3 EL Öl abschmecken.

Zum Servieren Dessertringe ca. 8 cm Durchmesser auf einen Teller stellen. Erst den weißen Spargel, dann den grünen Spargel, dann die Erdbeeren einschichten und den Feta locker draufgeben. Im letzten Schritt die Dessertringe abnehmen und alles mit dem Balsamicodressing beträufeln. Und als Deko eine Spargelspitze daraufsetzen.

Guten Appetit!