

Spargel-Erdbeer-Salat mit Minze

Zutaten für 4 Personen:

250 g weißer Spargel
200 g Erdbeeren
Saft von 1 Zitrone
1 EL Puderzucker
2 Minze-Zweige
Zucker

Zubereitung:

Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen in Zuckerwasser blanchieren und kalt abschrecken. Den Spargel in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Erdbeeren waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Stielansatz abschneiden. Die Erdbeeren halbieren. Zitronensaft und Puderzucker vermischen. Die Erdbeeren und den Spargel in einer Schüssel mit dem Zitronenzucker marinieren. Die Minze waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die Minzestreifen zum Salat geben und verrühren. Den Salat auf Gläser verteilen und servieren.

