

Spargel-Salat mit Erdbeer-Vinaigrette

Für zwei Personen

250 g grüner Spargel	10 Erdbeeren	200 g Rucola
10 Macadamianüsse	4 Scheiben Serranoschinken	3 EL Parmesan
3 EL Basilikum-Gewürzöl	2 EL Balsamicoessig	Salz, Pfeffer

Die holzigen Enden vom Spargel abschneiden und abbrausen. In einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Erdbeeren waschen und trocken tupfen. Rucola abbrausen und trockenschleudern. Erdbeeren in Scheiben schneiden und mit dem Rucola vermengen. Macadamianüsse grob hacken und dazugeben. Die Schinkenscheiben halbieren und ebenfalls hinzugeben.

Basilikum-Öl mit Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer vermengen. Kurz vor dem Servieren über den Spargel-Erdbeer-Salat gießen und mit Parmesan garnieren.

Juanita Kielon am 28. Juni 2017