

# Grüner Spargel mit Erdbeeren, Spinat, Ziegenkäse

## Für 4 Personen

250 g Babyspinat	250 g Erdbeeren	1 kg grüner Spargel
3 Rollen Ziegenweichkäse (à 200 g)	1 EL Sonnenblumenöl	Salz
1 Schalotte	30 g Butter	Pfeffer
1 Msp. Muskatnuss		

Den Backofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Babyspinat gut waschen und abtropfen lassen.

Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Grünen Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden.

Jede Ziegenkäserolle in 4 Scheiben schneiden.

In einer beschichteten Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen. Die Käsescheiben darin von beiden Seiten scharf anbraten, dann auf das Backblech geben und im Ofen warmhalten.

Die Spargelstangen schräg in etwa 3 cm lange Stücke schneiden.

In einem Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen und die Spargelstücke darin etwa 2 Minuten blanchieren. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Die Schalotte schälen und fein schneiden.

In einem Topf Butter erhitzen und die Schalotte darin anschwitzen. Spinat zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Spargelstücke hinzufügen und kurz anbraten.

Die Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln.

Spargel und Spinat auf Teller verteilen, die Erdbeeren darüber geben, den warmen Ziegenkäse darauf servieren.

Ali Güngörmüs am 04. Mai 2020