

Spargel-Erdbeer-Spinat-Salat mit Tahini-Zitronen-Soße

Für 4 Personen

250 g Erdbeeren	1 EL Puderzucker	40 g Pinienkerne
250 g zarter Spinat-Salat	100 g Senfblätter	Olivenöl, Balsamico-Essig

Für die Zitronen-Sauce:

1 Knoblauchzehe	100 ml Zitronensaft	3 EL Tahini (Sesampaste)
Salz	Pfeffer	

Ofen auf 120 Grad vorheizen (Umluft: weniger geeignet/Gasherd: Stufe 2).

Grünen Spargel waschen, holzige Enden großzügig abschneiden und eventuell das untere Drittel der Spargelstange schälen.

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und halbieren. Erdbeeren auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen. Puderzucker überstreuen. Die Erdbeeren im heißen Ofen etwa 15 Minuten weich, aber mit noch leichtem Biss backen.

Pinienkerne in einer Pfanne kurz rösten.

Spinat- und Senfblätter verlesen, waschen und trocken schleudern.

Für die Tahini-Zitronen-Sauce Knoblauch schälen und durchpressen. Mit Zitronensaft, Tahini und 4–6 EL warmem Wasser zu einer cremigen Sauce verrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Spargel kleinschneiden und im heißen Öl 5-6 Minuten mit noch leichtem Biss braten.

Spinat und Senfblätter mischen, in der Mitte der Teller anrichten. Mit etwas Öl und Balsamicoessig beträufeln.

Spargel und Erdbeeren anlegen. Die Tahini-Zitronen-Sauce überträufeln und die Nüsse überstreuen. Dazu passt mit Schafskäse überbackenes, geröstetes Dinkelbrot.

Martina Kömpel am 24. Mai 2017