

# Frühling-Salat für Milly im Bergkäse-Körbchen

## Für 4 Personen

300 g Spargel, grün	2 Limonen	1 Papaya
2 Avocados	1 Bund Koriander	200 g Parmesan
6 Erdbeeren	12 Blüten, essbar	Blattsalate
Olivenöl	Akazienhonig	Pfeffer
Salz		

Den Spargel putzen, längs halbieren, in vier Zentimeter Stücke schneiden und in Olivenöl zehn Minuten braten. Mit Salz abschmecken. Die Limonen auspressen. Papaya und Avocados in Würfel schneiden. Aus Limonensaft, Olivenöl, Honig, gehacktem Koriander, Salz und Pfeffer ein Dressing mischen. Avocado und Papaya mit der Hälfte des Dressings marinieren. Sbrinz reiben, in eine beschichtete Pfanne geben. Langsam schmelzen lassen, in eine Schale geben und auskühlen lassen. Spargel in die Mitte des Käsekörbchens anrichten, Avocado und Papaya darüber verteilen. Blattsalate dekorativ darum verteilen, Erdbeeren in Viertel schneiden, alles mit restlichem Dressing beträufeln. Mit Blüten verschönern.

Andreas C. Studer am 07. Mai 2010