

Spargel-Salat mit Lachs und Himbeeren

Für 2 Personen:

150 g Lachsfilet	3 St. grüner Spargel	10 Himbeeren
1/2 Bund Basilikum	4 Radieschen	1 Spur weißer Balsamico
1 Spur Olivenöl	1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer

Den grünen Spargel dünn, schräg schneiden.

Den Lachs in Streifen schneiden.

Radieschen in Scheiben schneiden.

In einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze den Spargel anbraten.

Nach ca. 1 Minute, den Lachs mit in die Pfanne legen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Himbeeren mit in die Pfanne geben und mitbraten Obendrauf kommen Basilikum und Radieschen alles durchschwenken.

Zum Schluss noch etwas weißen Balsamico mit in die Pfanne geben.

Steffen Henssler am 06. Juli 2020