

# Kochen mit Klaus

## Spargel-Erdbeer-Salat

**Zutaten: (Für 3-4 Personen)**

- 500 g weißer Spargel, 250 g Erdbeeren, 3 Salatherzen, Pfeffer, Salz,
- Zucker, ½ Zwiebel, 1 Kästchen Kresse, 30 g Pinienkerne, 1 EL Essig,
- 2 EL Balsamico weiß, 3 EL Rapsöl, 2 EL Walnussöl, 2 cl Sherry,
- 1 EL TK-Schnittlauch, 1 TL Gemüsebrühe

### Zubereitung:

1. Zwiebel klein würfeln. Spargel schälen, schräg in Stücke schneiden. Im Dampfgarer mit Zitronensaft, Zucker u. Salz 18 Min. kochen u. 8 Min. vor Garende die Spitzen zugeben. Abkühlen lassen. Sud mit Brühe in einem Topf auf die ½ reduzieren. Davon 5 EL nehmen, mit Zwiebeln, Essigsorten, Zucker, Salz, Pfeffer, ½ Kresse, Ölen, Sherry vermengen u. 30 Min. marinieren lassen.



2. Pinienkerne ohne Fett in eine Pfanne anrösten, Erdbeeren putzen u. vierteln. Salat waschen trocken schütteln u. in eine Schüssel geben.



3. Dressing mit Spargel, Erdbeeren u. Schnittlauch unter den Salat heben. Mit Pinienkernen u. Rest Kresse garniert servieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu Baguette oder Ciabatta servieren.*

