

DESSERT

-

Süßer Spargel-Erdbeer-Salat in Erdbeer-Krunchy-Marinade



barnhouse

BIO SEIT 1979

DESSERT

Süßer Spargel-Erdbeer-Salat in Erdbeer-Krunchy-Marinade

ZUTATEN (FÜR 2 PERSONEN)

90 g Spargelspitzen	1/2 Vanilleschote
150 g Erdbeeren, geviertelt	4 Minzeblätter
1/8 Liter Milch	75 g Schlagsahne
1 Limette	25 g Saure Sahne
70 ml Wasser	1 EL Krunchy Erdbeere
40 g Krunchy Erdbeere	

ZUBEREITUNG

Spargel schälen und mit Milch in Wasser ca. 12 Minuten garen. Mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Limette auspressen, mit dem Mark der Vanilleschote und Erdbeer-Krunchy sowie Wasser zu einer sämigen Marinade einkochen. Zwei Minzeblätter fein schneiden und dazugeben.

Spargel in kleine schräge Stücke schneiden, mit den Erdbeeren und der Marinade mischen und 15 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Sahne halbsteif schlagen und unter die saure Sahne heben.

Salat in Schalen verteilen, Sahnecreme darüber geben und mit Erdbeer-Krunchy und Minzeblätter garnieren.

Für eine vegane Variante Pflanzenmilch und Sojajoghurt o.ä. (statt Sahne) verwenden.