

## Salat mit Spargel und Erdbeeren

### Zutaten:

500 g Spargel weiß  
500 g Spargel grün  
300 g Erdbeeren  
100 g Rucola  
25 g Parmesan gehobelt

### Vinaigrette:

3 EL Weißwein-Essig  
2 EL Wasser  
2 EL Olivenöl

### Salz und Pfeffer

25 g Parmesan

### Zubereitung:

Rucola putzen, wässern und schleudern. Den weißen Spargel schälen, Enden abschneiden und in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Salzwasser zum Kochen bringen und den weißen Spargel etwa 7 Minuten garen

Währenddessen beim grünen Spargel die Enden abbrechen und ebenfalls in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Weißen Spargel aus dem Kochtopf nehmen und auskühlen lassen (wichtig). Er soll bissfest sein.

Dann den grünen Spargel im gleichen Wasser ca. 5 Minuten garen, dann herausnehmen. Während der grüne Spargel gart, die Vinaigrette zubereiten und die Erdbeeren putzen. Erdbeeren in Scheiben schneiden.

Parmesan in grobe Streifen hobeln. Spargel, Rucola und die Erdbeeren auf Tellern verteilen und die Vinaigrette gleichmäßig darüber verteilen.

**Guten Appetit!**