



Spargel-Erdbeersalat

Zutaten:

1 Pfund grüner Spargel
1 Pfund weißer Spargel
Erdbeeren
Kirschtomaten
Zitrone
geräucherte Knoblauchzehe
Zwiebel / Schalotte
Hirtenkäse
Zucker
Mandeln, Kürbiskerne
Kräuter / Öl
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Den weißen Spargel schälen, die Enden abschneiden und die Stange quer in circa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen und den Spargel anbraten. Beim grünen Spargel die Enden abschneiden und in größere Stücke schneiden. Den grünen zum weißen Spargel in die Pfanne geben, salzen und pfeffern.

Eine Schalotte oder Zwiebel in Scheiben schneiden, mit in der Pfanne anschwitzen. Eine gehackte Knoblauchzehe dazugeben. Eine Paprika waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Paprikastreifen auch mit anbraten. Mandeln klein hacken und unter das Gemüse mischen.

Die Erdbeeren halbieren und in eine Schüssel geben mit dem angedünsteten Gemüse sowie dem zerbröstelten Hirtenkäse. Kirschtomaten halbieren, den Saft einer Zitrone und Zucker zur Salatmischung dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Öl abschmecken.

Anrichten und fertig!



**FRANKEN
FERNSEHEN**