



Rezeptkarte

**Spargel-Erdbeer-Salat
mit Backstube - Zitrus,
Feta und Basilikum**

Spargel-Erdbeer-Salat mit Backstube - Zitrus, Feta und Basilikum

Zutaten (4 Personen):

Salat: 2 kg weißer Spargel, 500 g Erdbeeren, 40 g Pinienkerne, 200 g Fetakäse, ½ Bund Basilikum

Dressing: 1 TL Dijon-Senf, 1 TL Honig, 2 EL Orangensaft, 2 EL weißer Balsamessig, 3 EL Rapsöl, ½ TL Backstube - Zitrus, Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung (ca. 30 Minuten):

Den Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen in leicht kochendem Salzwasser etwa 8 Minuten garen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Spargelstangen schräg in Stücke von 3-4 cm schneiden. Die Pinienkerne im Ofen bei 160°C langsam goldbraun rösten. Den Basilikum waschen und trocken schütteln. Basilikumblätter abzupfen, einige zum Garnieren beiseitelegen, den Rest in Streifen schneiden. Den Feta in kleine Würfel schneiden. Die Erdbeeren putzen, waschen und in Stücke von rund 2-3 cm schneiden. 50 g der Erdbeeren zusammen mit dem Essig, Orangensaft, Honig, Senf, Backstube - Zitrus und Rapsöl zu einem Dressing mixen. Mit Salz und weißem Pfeffer herzhaft abschmecken.

Den Spargel, Pinienkerne, Basilikumstreifen, Erdbeeren und Feta zusammen mit dem Dressing in einer Schüssel mischen. Anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.