

Spargel-Erdbeer-Salat mit Verpoorten-Vinaigrette

Zutaten

für 4 Personen als Vorspeise oder für 2 Personen als Hauptgericht:

500 g grüner Spargel

250 g Erdbeeren

1 El Senf

1 El Weinessig

2 El Pflanzenöl

3 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Salz

Pfeffer



Zubereitung

Spargel (unteres Drittel) schälen, schräg in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Sofort in Eiswasser abschrecken. Strunk von den Erdbeeren entfernen, waschen und längs halbieren. Essig, Pflanzenöl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken über den Spargel geben und gut durchmischen. Zum Schluß die Erdbeeren vorsichtig unterheben.

Spargel-Erdbeersalat dekorativ auf Tellern anrichten und genießen.

Leser-Tipp

Dieser Spargel-Erdbeer-Salat ist wirklich schnell gemacht und eignet sich sowohl als Vorspeise, oder (zusammen mit etwas luftgetrocknetem Schinken und Baguette) als sommerlich-leichtes Hauptgericht.

[Link zum Rezept: Spargel-Erdbeer-Salat mit Verpoorten-Vinaigrette](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de