

REITER SPEZIAL SPARGEL - ERDBEER - SALAT



www.immpuls.at



GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

Frühsommerlicher „REITER Spezial-Spargel-Erdbeer-Salat“

Dieser Salat benötigt nur wenige Zutaten und das Dressing, das im ersten Moment viel zu süß erscheint, gibt ihm einen tollen Geschmack. Probiert ihn unbedingt aus, ehe die Spargel-Erdbeersaison wieder vorüber ist... Wir wünschen gutes Gelingen!

ZUTATEN

ZUTATEN für das Dressing

100 g Zucker
100 ml Balsamico-Essig
50 ml Wasser
2 EL Olivenöl
frische Minze
Pfeffer
Salz

ZUTATEN für den Salat

250 g REITER Spezial
500 g grüner/weißer Spargel
400 g Erdbeeren

ZUBEREITUNG

1. Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren, bis er leicht Farbe annimmt. Mit Balsamico-Essig und Wasser ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen.
2. Öl unter ständigem Rühren hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann vollständig abkühlen lassen.
3. Spargel putzen und einige Minuten in Salzwasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken und in etwa 2-3 cm kurze Stücke schneiden.
4. Erdbeeren in Scheiben schneiden.
5. REITER Spezial in feine Streifen schneiden.
6. Spargel, Erdbeeren und REITER Spezial in eine große Schüssel geben mit dem Dressing vermischen und mit Minze garnieren.

Als Variation kann man noch Schafskäsewürfel daruntermischen.