

Spargelsalat



Zutaten:

1 Schuss Essig, 1 TL Olivenöl, 1 Bund Petersilie, 1kg Spargel weiß (geschält), Erdbeeren, 1TL Zucker, 0.5 EL Butter zum Schwenken, 1Prise Pfeffer, 1Prise Salz

Zubereitung:

Die Enden vom Spargel ca. 1cm abschneiden, schälen, waschen.

Den Spargel in Wasser mit Salz, Zucker bissfest ca. 12-15 Min. garen lassen, abseihen. In Butter schwenken.

Den warmen Spargel mit Salz, Pfeffer, Essig und Olivenöl würzen, den Spargelsalat mit der gehackten Petersilie bestreuen und mit Erdbeeren und Gänseblümchen garnieren.

Gutes Gelingen ☺