



## Spargelsalat mit Giersch und Erdbeeren

---

Für 4 Personen

|       |    |                |
|-------|----|----------------|
| 500   | g  | Spargel, grün  |
| 150   | ml | Wasser         |
| 1     | TL | gekörnte Brühe |
| 4     | EL | Zitronensaft   |
| etwas |    | Honig o. Sirup |
| 3     | EL | Olivenöl       |

Zitronensaft, Salz, Pfeffer

|     |              |   |
|-----|--------------|---|
| 250 | g            | Erdbeeren                                       |
| 1   | gr. Handvoll | Giersch (zarte junge Blättchen: „Klapp“giersch) |

Spargel putzen (harte Teile entfernen) und in mundgerechte Stücke schneiden / Spitzen separat legen. Wasser mit der gekörnten Brühe aufkochen und die Spargelstücke hineingeben, aufkochen, ca. 3 min ziehen lassen (nicht mehr kochen), die Spargelspitzen für 1 weitere Minute dazugeben. Abgießen und dabei den Sud auffangen.

Aus etwas Sud, Zitronensaft, Honig, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen und den noch warmen Spargel für 1 bis 2 Stunden im Sud ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den „Klapp“giersch waschen, grob zerkleinern, mit den geviertelten Erdbeeren vermischen und auf einer Platte anrichten.

Den Spargel in einem Sieb über einer Schüssel abtropfen lassen (Sud dabei auffangen). Etwas Sud esslöffelweise über den Erdbeeren und dem Giersch verteilen sowie den Spargel mittig darauf anrichten. Sudrest kann anderweitig verwendet werden.

Hierzu passt ein Knoblauchsrauken-Joghurt (1 große Tasse Joghurt mit etwas Salz, Pfeffer und feingehackten Knoblauchsraukenblätter und -blüten vermischen).

Dekoration: essbare Blüten

Mit allen Sinnen genießen!!!!!!!!!!!!

