

Für 2 Personen:

800 g grüner Spargel

500 g Erdbeeren

4 gute Handvoll Wildkräutersalat oder Rucola

Mini-Mozzarella Kugeln,
am besten Büffelmozzarella

120 g Pinienkerne

1 Bund Basilikum

100 ml Olivenöl + 2-3 EL
für das Dressing

grobes Meersalz

2-4 TL Dijon-Senf

2 TL Agavendicksaft

4 EL Weißweinessig

einen Schuss kaltes Wasser

Salz und Pfeffer



Spargelsalat mit Erdbeeren & Basilikum-Pesto



1. Salat waschen, trocken schleudern und auf zwei Tellern verteilen.
2. Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Der Vorteil von grünem Spargel: er muss meist nicht geschält werden. Spargel sehr schräg in dünne Stücke schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin für 2-3 Minuten anbraten. Mit grobem Meersalz und Pfeffer würzen und zu Seite stellen.
3. Erdbeeren vorsichtig waschen, vom Grün befreien und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.
4. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.
5. Für das Pesto: Das Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Zusammen mit 100 g Pinienkernen in ein hohes Gefäß geben. 50ml Olivenöl dazu gießen sowie ca. 1/2 Teel. Meersalz. Alles mit dem Pürierstab zu einem fein cremigen Pesto pürieren.
6. Aus Senf, Agavendicksaft, Weißweinessig, einem Schuss Wasser und 2-3 EL Olivenöl ein Dressing rühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Den Salat auf Tellern anrichten, Spargel, Erdbeeren, Mini-Mozzarella Kugeln und die restlichen Pinienkerne darauf verteilen und mit dem Dressing sowie etwas Pesto beträufeln. Sofort servieren!

04