



Spargelsalat mit Burrata

Zutaten für 2 Salatplatten:

1 Packung Plücksalat
250 g grüner Spargel
250 g weißer Spargel
2 Kugeln Burrata
ca. 12 Erdbeeren
2 EL Zitronensaft
1 TL Zucker
Deko: z.B. Kresse / Parmesanspäne / rote Pfefferbeeren

Dressing:

70 g Salatöl
30 g Himbeeressig
50 g Aprikosenkonfitüre
3 EL Spargelsud
100 ml Orangensaft
Salz / Pfeffer
-> Alle Zutaten mit dem Schneebesen glattrühren.

Zubereitung:

Den weißen Spargel gut schälen, grünen Spargel nach Bedarf ebenfalls schälen. Von beiden Spargelsorten den unteren Teil großzügig entfernen, dann nochmals in 3 Teile schneiden. Den Spargelsud mit Wasser, Zitronensaft und Zucker in einem Topf ansetzen (Wasser so viel, dass Spargel knapp bedeckt ist). Den weißen Spargel im Sud für 5 Min. leicht sieden lassen, dann den grünen Spargel zugeben, etwas Wasser aufgießen, weitere 10-12 Min sieden lassen (der Spargel soll noch leicht biss haben). Nun den Spargel abgießen (etwas Sud für das Dressing zurück behalten), kalt abschrecken und mit dem Dressing mischen. Die Erdbeeren in feine Scheiben schneiden und mit dem Spargel mischen. Den Plücksalat auf zwei Tellern verteilen, den Spargel mit den Erdbeeren, sowie Burrata schön darauf drapieren und dekorieren.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de