



GRILLIERTE SPARGELN MIT ERDBEEREN

Zutaten für 4 Personen

800 g grüner Spargel, untere Enden abgeschnitten

Für die Erdbeeren:

300 g Erdbeeren

1 EL Zitronensaft

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

2 EL Pfefferminze, fein geschnitten

Zum Fertigstellen:

Balsamico-Crèmem etwa von Mazzetti

Spargeln 2 bis 3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, damit er seine leuchtende Farbe behält; in Eiswasser abschrecken und gut abtrocknen. Mit Olivenöl bepinseln und bei mittlerer direkter Hitze grillieren, bis Röstaromen sichtbar werden. Die Spargeln sollten noch knackig sein.

Erdbeeren in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und 30 Minuten ziehen lassen. Pfefferminze erst kurz vor dem Servieren unterheben. Balsamico-Crème sparsam in feinen Linien oder Punkten einsetzen.