



## ► Erdbeer-Spargel-Salat

		Rezept für 4 – 5 Portionen
300 g	weiße Spargelköpfe	in 4 cm große Stücke schneiden und in
wenig	Wasser	mit
1/2 TL	Honig	und
1/4 TL	Salz	5 Min. garen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
300 g	reife Erdbeeren	putzen, waschen, trocknen und halbieren oder vierteln.
60 ml 50 g 1/4 TL 50 ml	Zitronensaft Honig (z.B. Frühtracht) Vanille Wasser	aufkochen und um mind. die Hälfte reduzieren, dann abkühlen lassen.
		Dieses Dressing als Spiegel auf 4 – 5 Teller verteilen, Erdbeeren und Spargel darauf anrichten, mit
	kleinblättrigem Basilikum	dekorierten und mit der Mischung aus
150 g	Sahne	(steif geschlagen) und
50 g	Crème double	toppen. Mit
1 EL	gehobelten Haselnüssen	bestreuen.