

HOF

Rezepte

Nr. 3

www.hof-nagelschmitz.de



MIT ERDBEEREN



SPARGEL SALAT

Zutaten

für 2 Personen

- 1 kg Spargel (weiß und/oder grün)
- 200 g Erdbeeren
- etw. Parmesan oder Feta
- Erdbeeressig

Leckeren Erdbeeressig gibt es bei uns im Hofladen

- Olivenöl
- 1/2 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- geräucherter Schinken
- Rukola



Spargel waschen. Weißen Spargel ganz, den Grünen im unteren Drittel schälen, Enden kürzen, schräg in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Den Spargel mit etwas Öl für 5-7 min. anbraten.

Aus 4 EL Olivenöl und 4 EL Erdbeeressig, Senf, Salz und Pfeffer das Dressing herstellen.

Rukola waschen. Spargel und Erdbeeren auf den Blättern anrichten. Mit Dressing übergießen und den Käse darüber streuen. Mit Schinken anrichten.

Schmeckt kalt und auch lauwarm!

Probieren Sie für Salate unsere Minispitzen. Diese können mit Schale verzehrt werden und machen besonders wenig Arbeit bei der Zubereitung.

Infos, Rezepte und mehr bei

Hof Nagelschmitz GmbH

Hochstraße 4 - 50181 Bedburg

Tel.: 02272 9995715

info@hof-nagelschmitz.de

www.hof-nagelschmitz.de



facebook



Instagram

