

Weißer Spargel | Erdbeeren | Tellicherry Pfeffer

Dauer: 40 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Zutaten für 2 Portionen:

Gewürze & Zutaten:

1 kg	Weißer Spargel
1	Zitrone, Saft
Etwas	Salz
Etwas	Zucker
Etwas	Butter
250 g	Erdbeeren
1	Limette (Abrieb & Saft)
4 EL	Ahornsirup
2-3 EL	Olivenöl
10 – 20 g	Ingwer
Ein paar Blätter	Minze
1 Prise	Salz, bspw. Meersalz
1 EL	Tellicherry Pfeffer, grob gestoße

Zubereitung

Zubereitung Spargel

- 1 Einen Topf Wasser mit Zitronensaft, Salz, Zucker und Butter zum Kochen bringen.
- 2 Den Spargel schälen und für ca. 10 Minuten kochen. Abgießen. Der Spargel sollte noch bissfest sein.

Zubereitung Dressing

- 1 Für das Dressing zunächst eine Limette abreiben und anschließend pressen. Den Saft mit dem Ahornsirup und Olivenöl gut verrühren.
- 2 Den Ingwer schälen, reiben und einrühren. Minze hacken und mit einer Prise Salz zuletzt einrühren.

Anrichten

- 1 Den Spargel in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Die Erdbeeren in Scheiben schneiden und gemeinsam mit dem Spargel anrichten. Mit dem Dressing und dem gestoßenen Pfeffer finishen.

