

Erdbeer- Spargel-Salat

mit weißer Schokolade



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 Bund BIO SONNE Basilikum
 ½ BIO SONNE Zitrone
 500 g RIVER VALLEY Erdbeeren
 400 g ERNTEKRONE weißer Spargel
 30 g BIO SONNE Honig
 30 g ARDILLA Pistazien
 20 ml BELLUCCINO Olivenöl
 1 Prise Salz
 20 g ZAUBERHAFT BACKEN
 weiße Kuvertüre

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Spargel und die Erdbeeren putzen – die Spargelstangen dann für 8–10 Minuten in Salzwasser blanchieren und vollständig auskühlen lassen.
2. Danach die Erdbeeren vierteln und den Spargel in mundgerechte Scheiben schneiden.
3. Den Abrieb und den Saft der Zitrone mit Pistazien, Honig, Olivenöl, Salz und Basilikum zu einem groben Dressing pürieren.
4. Den Salat mit dem Dressing vermischen und bis zum Servieren kalt stellen.
5. Dann in Gläsern anrichten und mit grob geraspelter weißer Kuvertüre verfeinern.