

Schmackhafter SPARGELSALAT

mit Kriegl „Salatfee“ oder „Bio Salatfee“



KRIEGL
ESSIG
im Holzfass gereift

Zutaten für 4 Personen

1 kg weißer Spargel
7-8 EL (Bio-)Salatfee
Salz und Pfeffer

250 g Erdbeeren
100 g Rucola (Rauke)

Zubereitung  30 Min.

- 1** Spargel schälen und je nach Stärke 15-20 Minuten im Wasser garen.
- 2** Den Spargel etwas abkühlen lassen und 2 bis 3 Mal durchschneiden.
- 3** Mit Kriegl „Salatfee“ oder „Bio Salatfee“ übergießen und 2 Stunden oder über Nacht ziehen lassen.
- 4** Erdbeeren waschen, putzen und, je nach Größe, halbieren oder vierteln. Rucola putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Evtl. etwas kleiner zupfen. Erdbeeren und Rucola unter den Spargel heben, anrichten.



Unser Tipp!

Super erfrischender Spargelsalat für heiße Sommertage je nach Belieben in Verbindung mit einem guten Ciabatta und einem Glas Weißwein.

www.essigbrauerei.de

