



Herzhafter Erdbeersalat

Zutaten für zwei Personen

500 Gramm Erdbeeren
1 Bund grüner Spargel
150 Gramm Schinken/ Bresaola
2 EL Parmesan
Salz/ Pfeffer
Balsamico
Limettensaft
Cocktailtomaten
Knoblauch
Pinienkerne



Zubereitung:

Gebe Öl in eine Pfanne und erhitz es. Halbiere den Spargel, gebe ihn in die Pfanne und salze ihn. Knoblauch schälen und in Stücke schneiden. Strunk von circa 5 großen Erdbeeren entfernen und die Erdbeeren in Stücke schneiden. Erdbeeren salzen und mit Balsamico und etwas Limettensaft würzen. Danach püriere die Erdbeeren. Gebe gegebenenfalls noch etwas Salz zu den pürierten Erdbeeren dazu.

Wenn der Spargel bissfest ist gebe die Pinienkerne und den Knoblauch hinzu. Halbiere die Cocktailtomaten und gebe sie zum Spargel in die Pfanne. Nehme anschließend die Pfanne vom Herd und lasse sie abkühlen.

Entferne von den restlichen Erdbeeren den Strunk und schneide sie in Scheiben. Platziere die Erdbeerscheiben auf dem Teller. Verteile die pürierten Erdbeeren über die geschnittenen Erdbeeren auf dem Teller. Zusätzlich noch etwas Balsamico darüber geben. Zum Schluss den Schinken und Spargel auf die Erdbeeren legen und mit Parmesan verzieren.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.



**FRANKEN
FERNSEHEN**