

Fruchtiger Spargelsalat mit Erdbeeren

Dazu empfehlen wir unseren
[Riveria del Garda Classico DOC 2019 Chiaretto](#)

Rezept für 4 Personen

Zutaten für den Salat:

250 g Fricelli Nudeln
(Nudelspezialität aus Apulien)
400 g grüner Spargel
250 g Erdbeeren
100 g Ruccola
100 g Feldsalat



Zutaten für das Dressing:

3 EL Balsamico Essig
1 EL Wasser
3 EL Olivenöl
1 Spritzer Zitronensaft
½ TL Senf
½ TL Honig
Pfeffer
Salz
1 Prise Zucker

Zubereitung:

Die ersten 2 cm vom Spargel entfernen und die ersten ca. 4 cm von ihm anschließend schälen. Den Spargel dritteln. Kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und in kaltem Wasser abkühlen.

Die Erdbeeren zuputzen und vierteln.

Den Ruccola und Feldsalat waschen.

Die Nudeln in kochendem Salzwasser al dente zubereiten und ebenso kurz abschrecken.

Nun alle Zutaten für das Dressing in ein Honigglas geben, das Glas verschließen und gut schütteln.

Alle Komponenten in einer Schüssel vermengen und mit dem Dressing marinieren. Eventuell noch nach Bedarf salzen.

Genießen Sie diesen wunderbaren Sommersalat mit unserem
[Riveria del Garda Classico DOC 2019 Chiaretto](#)

