



Kochrezepte vom BELLER HOF

Gebratener grüner Spargel mit rotem Pfeffer

Zutaten für 4 Personen:

500g grüner Beller Spargel, 250 g Erdbeeren, 250g Rucola oder $\frac{1}{2}$ Kopf Salat, Butter, Balsamicoessig, Roter Pfeffer, Salz

Zubereitung: Den Salat waschen und trocknen lassen. Den Grünspargel schälen. Etwas Butter in eine Pfanne geben und den Spargel bei mittlerer Hitze von allen Seiten bräunen und etwas salzen. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch erkalten lassen. Die roten Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen. Die Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit der Butter 2 Min. erwärmen. Den trockenen Salat auf die Teller verteilen, die Spargelstangen darauf legen, die Erdbeeren aus der Pfanne direkt auf den Spargel und den Salat geben. Das Ganze mit Balsamicoessig marinieren und mit dem gestoßenem, roten Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

Tipp: Sehr lecker und eine Augenweide!

Guten Appetit!