



Kochrezepte vom BELLER HOF

Spargel- Erdbeersalat mit Schafskäse

2-3 EL Pinien- oder

Sonnenblumenkerne

in einer Pfanne trocken anrösten

6 EL Balsamessig, bianco

2 EL saure Sahne

1-2 EL Akazienhonig

alles miteinander verrühren

Salz, Pfeffer

3 EL Olivenöl

1 zerkleinerte Knoblauchzehe

1 Bund Basilikum (ca. 30 g)

in feine Streifen schneiden und mit der Soße vermengen, abschmecken

150 g Blattsalat

waschen, zerteilen, auf eine Platte legen, den Salat darauf anrichten

1-2 rote Zwiebeln

fein hacken

200 g Möhren

putzen, grob raspeln



Kochrezepte vom BELLER HOF

250 g Beller Spargel

(weiß oder grün)

schälen, in ca. 4cm Stücke schneiden, in wenig Wasser ca. 7 Min. garen und abkühlen lassen

100 g Schafskäse

würfeln

250 g frische Erdbeeren

waschen, putzen, vierteln

Nun den Salat mit den Zwiebeln, Möhren, Spargel und Käse belegen, die Salatsoße darüber gießen, und mit den Erdbeeren schön anrichten. Zum Schluss die gerösteten Kerne über die Erdbeeren streuen.

Dieser Salat ist ein Blickfang auf ihrem Tisch.

Guten Appetit!