

# Gebratener Spargel - Erdbeersalat auf Rauke

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 19m
- **Fertig in** 39m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '39', 'cook_time' : '19m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Ein „Frühlingsschmankerl“ und interessante, geschmackliche Variante

## Zutaten

- 600 g weißer Spargel
- 400 g grüner Spargel
- 200 g Erdbeeren
- 80 g Rauke
- 2 - 3 EL Walnussöl
- 2 El gehackte Zitronenmelisse
- Etwas Zitronenabrieb
- 50 g Puderzucker
- 80 ml weißer Balsamico
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren, die Zitronenmelisse fein hacken.

### Schritt3

Die Rauke putzen, verlesen und in kaltem Wasser "knackig auffrischen", danach trocken ablaufen lassen.

### Schritt4

Den weißen Spargel herkömmlich im oberen Drittel, vom Kopf aus schälen, im unteren Drittel etwas

mehr.

### **Schritt5**

Den " Grünen" ev. nur im unteren Viertel, holziges noch etwas kappen, beides schräg in 4 cm lange Stücke schneiden.

### **Schritt6**

Der Ansatz:

### **Schritt7**

Das Walnussöl in einer ausreichend großen Stielpfanne erhitzen. Den Spargel ev. in 2 - 3 Partien, unter ständigem Schwenken, anbraten, Farbe nehmen lassen.

### **Schritt8**

Mit dem Puderzucker bestäuben, etwas karamellisieren lassen und mit Balsamico ablöschen, salzen, pfeffern.

### **Schritt9**

Weiter bei mäßiger Hitze, mit 2 - 3 El Wasser, abgedeckt, leise "bissfest" köcheln lassen.

### **Schritt10**

Die Erdbeeren und den Zitronenabrieb und Zitronenmelisse nur kurz unterschwenken, nachschmecken, abkühlen lassen.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Auf marinierten Raukeblättern anrichten

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** erdbeeren, rauke, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebratener-spargel-erdbeersalat-auf-rauke/>