Bunter Spargel Salat

Das brauchst du dafür:

- 300 g grüner Spargel
- 300 g weißer Spargel (dünn)
- 300 g Erdbeeren
- 150 g Feta

Dressing:

- 2 EL Peach Passion
- 1 EL Orangen Mango Senf
- 3 TL Royales Genuss Salz
- 3 EL Griechisches Olivenöl
- 1 EL Basilikumöl

Außerdem:

- 15 g Pinienkerne

So wird´s gemacht:

- Spargel waschen, holzige Enden beim grünen Spargel abschneiden und weißen Spargel schälen. Spargelstangen in grobe Stücke schneiden.
- In den Mixtopf 500 g Wasser geben und den Varoma – Behälter aufsetzen und den weißen Spargel hineingehen , darauf achten, dass einige Luftschlitze frei bleiben.
- Varoma – Einlegeboden einsetzen und grünen Spargel hineingeben
- Varoma verschließen und **20 Min. Varoma I Stufe 1** garen, je nachdem wie bissfest man es haben möchte.
- In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen und halbieren, die Pinienkerne in der gusseisernen Pfanne ohne Fett anrösten und das Dressing in einem Schälchen verrühren.
- Nach der Garzeit des Spargels , diesen in eine Servierschüssel geben und das Dressing, die Pinienkerne und Erdbeeren zugeben.
- Den Feta darüber bröckeln und alles vermengen.
- Evtl. nochmals mit Royalen Genuss Salz abschmecken.

Ihre Pampered Chef und Edelschmaus Beraterin Christine Mendl, Am Sturz 8, 91785 Pleinfeld,
Mobil: 01773929110, www.tinesfoodpassion.de ,mendl.christine@outlook.de