

SPARGEL-ERDBEER-SALAT

ZUTATEN FÜR DIE VINAIGRETTE

100 g Wasser | 100 g weißer Balsamico-Essig | 50 g Zucker
50 g Olivenöl | 1 TL Salz | 2 Prisen Pfeffer | 1 TL Basilikum getrocknet

ZUTATEN FÜR DEN SALAT

500 g Wasser | 1 TL Salz | 500 g weißer Spargel, geschält in Stücken (3-4cm) | 500 g grüner Spargel, untere Drittel geschält, in Stücken (3-4cm) | 50 g Pinienkerne | 200-250 g Erdbeeren, geviertelt nach Geschmack | 50-100 g Rucola nach Geschmack

ZUBEREITUNG VINAIGRETTE

1. Wasser, Balsamico und Zucker in den Mixtopf geben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **10 Min./Varoma/Stufe 1** einkochen.
2. Olivenöl, Salz, Pfeffer und Basilikum zugeben, Messbecher einsetzen und **20 Sek./Stufe 3** verrühren. Vinaigrette in eine Salatschüssel umfüllen und Mixtopf spülen.

ZUBEREITUNG SALAT

1. Wasser und Salz in den Mixtopf geben. Varoma-Behälter aufsetzen, weißen Spargel einwiegen und dabei darauf achten, dass einige Luftschlitze am Boden des Varoma-Behälters frei bleiben. Varoma-Einlegeboden einsetzen und grünen Spargel einwiegen. Varoma verschließen und **15-20 Min./Varoma/Stufe 1** garen (Garprobe machen). Varoma abnehmen, gegarten Spargel in die Salatschüssel zugeben, mit Vinaigrette marinieren und 30 Minuten ziehen lassen. Währenddessen Pinienkerne in einer Bratpfanne ohne Fett unter Beobachtung goldbraun rösten.
2. Erdbeeren und Rucola in die Salatschüssel zugeben und mischen. Salat mit goldbraun gerösteten Pinienkernen garniert servieren.

