SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Weißer Spargel | Erdbeeren | Tellicherry Pfeffer

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

1 kg Weißer Spargel

1 Zitrone, Saft

Etwas Salz, bspw. Meersalz

Etwas Zucker

Etwas Butter

250 g Erdbeeren

1 Limette (Abrieb & Saft)

4 Esslöffel Ahornsirup

2 Esslöffel Olivenöl

10 g Ingwer

2 Blatt Minze

1 Esslöffel Tellicherry Pfeffer, grob gestoßen

Zubereitung Spargel

1. Einen Topf Wasser mit Zitronensaft, Salz, Zucker und Butter zum Kochen bringen.

2. Den Spargel schälen und für ca. 10 Minuten kochen. Abgießen. Der Spargel sollte noch bissfest sein.

Zubereitung Dressing

1. Für das Dressing zunächst eine Limette abreiben und anschließend pressen. Den Saft mit dem Ahornsirup und Olivenöl gut verrühren.

2. Den Ingwer schälen, reiben und einrühren. Minze hacken und mit einer Prise Salz zuletzt einrühren.

Anrichten

1. Den Spargel in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Die Erdbeeren in Scheiben schneiden und gemeinsam mit dem Spargel anrichten. Mit dem Dressing und dem gestoßenen Pfeffer finishen.