

FEINES  
AUS DER  
STEINHOFF  
KÜCHE

# SPARGEL ERDBEER SALAT



*Spargelhof*  
STEINHOFF

# SPARGEL ERDBEER SALAT

---

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

15 g Senf,  
1 TL Honig  
100 g Schmand  
100 g Orangensaft  
½ TL Salz, ½ TL Pfeffer  
1 Bd. Rucola  
500 g Spargel  
200 g Erdbeeren  
40 – 50 g Walnüsse

---

## ZUBEREITUNG

Den Spargel in 4-5 cm lange Stücke schneiden, bissfest kochen und abkühlen lassen.

Aus Senf, Schmand, Orangensaft, Honig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette machen und kühl stellen.

Auf einem Teller den Rucola anrichten, die Spargelstücke darauf, halbierte Erdbeeren dazu, Walnüsse vierteln und darüber.

Zum Schluss das Vinaigrette mit einem Löffel auf den Salat träufeln.

*Variante: anstelle von Rucola mit Pflücksalat, als Topping eignen sich auch andere Nüsse. Gerne auch noch ein paar Blaubeeren dazugeben*

Noch mehr leckere Rezepte:

📍 spargelhofsteinhoff  
[www.spargelhof-steinhoff.de](http://www.spargelhof-steinhoff.de)

Spargelhof Steinhoff · Alte Holzstraße 4 · 59302 Oelde  
02522 - 21 96 · [info@spargelhof-steinhoff.de](mailto:info@spargelhof-steinhoff.de)