



Erdbeersalat mit frittiertem Rucola



2 Portionen



20 Min.

Zutaten

500g Erdbeeren

500g Spargel

3 El Distelöl

1 El Balsamico-Essig

3 El geh. Minze

Spritzer Zitronensaft

Salz Pfeffer

1 Bd. Rucola

500ml Öl

50 g Parmesan

Zubereitung

1. Erdbeeren und Spargel in kleine Stückchen schneiden.
2. Man mariniert die Stücke in Distelöl, Balsamico-Essig und gehackte Pfefferminze. Wenig Salz und Pfeffer, ein Spritzer Zitronensaft dazugeben.
3. Für den frittierten Rucola erhitzt man Öl, bis ein Tropfen Wasser zischt und wirft in kleinen Portionen den Rucola hinein. Mit einem Schaumlöffel sofort herausholen und auf Papier entfetten.
4. Dazu passen Parmesantaler: Geriebener Parmesan wird in kleinen Häufchen auf ein Backblech mit Papier gesetzt und schmilzt zu zarten Plätzchen.

Guten
Appetit!