



SPARGELHOF BOSTEL

Benzen Nr. 7
D-29664 Walsrode
Tel.: 05161-74399
Fax.: 05161- 73650
Mail.: info@hof-bostel.de

Spargel-Erdbeer-Salat

Zutaten:

1kg grüner Spargel, Salz, 1TL Zucker
500g Erdbeeren, 150g Rucola und Blattsalat, $\frac{1}{2}$ Bund Zitronenmelisse,
3 EL Himbeeressig, Pfeffer, 5EL Öl,
2 geräucherte Forellenfilets, 2 El gehackte Mandeln

Zubereitung:

Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und in Stücke schneiden.
Spargel in Salzwasser mit einer Prise Zucker 8-10 Min kochen.
Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Den Salat waschen und schleudern.
Die Zitronenmelisse waschen, trocken tupfen und hacken. Eine Essig-Öl-
Marinade zubereiten aus Salz, Pfeffer, Zucker und abschmecken mit der
Zitronenmelisse.
Den Salat, den abgetropften Spargel und die Erdbeeren mit der Marinade
vermengen und mit der Forelle und den Mandeln garniert servieren.

Guten Appetit wünscht:

Thore Familie Bostel