

Spargel-Erdbeer-Salat mit Orangendressing, Burrata & Basilikum



Letztes Wochenende war ich auf der [Farm](#)* einkaufen und Billy versorgte mich direkt mit einem Frühlingsrezept zu meinem aktuellen Lieblingsgemüse: Spargel-Erdbeer-Salat! Da vereinen sich die Stars der Saison, [Erdbeeren](#) und [Spargel](#), auf ungewöhnliche Weise.

Natürlich musste ich das sofort ausprobieren, also kaufte ich alle Zutaten dafür und nahm spontan noch eine Burrata mit, weil ich fand, dass sie aus dem Salat direkt eine Salat-Mahlzeit macht.

Das Gericht ist optisch natürlich ein Knaller! Die Farben sind fantastisch und machen sofort gute Laune und geschmacklich war der Salat ein Hit! Wir hatten knusprig geröstetes Brot dazu (gut eignet sich Ciabatta oder Baguette), mit dem wir die feine Sauce aus Orangensaft und Olivenöl aufzutunken konnten – wäre ja schade drum.

Natürlich könnt ihr den Salat auch nur aus grünen oder weißen Spargeln machen, aber ich fand die Mischung schön, auch wenn ich [grünen Spargel](#) viel lieber mag. Ohne die Burrata ist das Gericht **vegan**.

Wenn ihr Gäste habt, ist das auch eine schöne Vorspeise, von der sich jeder ein bisschen was nehmen kann.



Für 2 Personen:

5 Stangen weißer Spargel
10 Stangen grüner Spargel
10 Erdbeeren
1 große Burrata
frisches Basilikum

Sauce:

50 ml frischer Orangensaft
25 ml Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer

(am besten frisch gemahlen oder gemörsert)

Den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Den weißen Spargel schälen, beim grünen nach Bedarf das untere Drittel schälen. Die Stangen in mundgerechte Stücke schneiden.

In einer großen Pfanne mit wenig Wasser oder Brühe dünsten oder mit etwas Olivenöl braten, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist (ich mag Spargel am liebsten noch etwas bissfest).

In der Zwischenzeit die Sauce herstellen (alle Zutaten verrühren) und die Erdbeeren vorbereiten: waschen, sanft trocken tupfen, das Grün entfernen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Den fertig gegarten Spargel noch heiß mit dem Dressing vermischen und kurz ziehen lassen. Abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

Den Salat auf eine Platte oder 2 Teller geben und mit der Burrata sowie frischem Basilikum anrichten.



Habt ihr Lust bekommen, das auszuprobieren? Ich freue mich auf eure Rückmeldungen und hoffe, es hat euch genauso gut geschmeckt wie uns!

Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith

** unbezahlte/unbeauftragte Werbung durch Verlinkung und Nennung*