



# FRISCHER SALAT AUS GEGRILTEM GRÜNEM SPARGEL

Für 4 Personen

## FRISCHER SALAT AUS GEGRILTEM GRÜNEM SPARGEL

600 g **grüner Spargel**  
250 g **Erdbeeren**  
100 g **Radieschen**  
100 g **Schafskäse/Feta oder Hirtenkäse (Kuhmilch)**  
40 g **Olivenöl**  
30 g **weißer Balsamicoessig**  
1 **Limette, unbehandelt (Saft und Abrieb)**  
1 TL **körniger süßer Senf**  
0,5 TL **Salz**  
0,25 TL **Pfeffer**  
70 g **Salzbrezeln**

- 1** Spargelenden abbrechen, **Spargel**, entweder in einer Form oder direkt auf dem Grillrost, grillen.
- 2** **Erdbeeren** vierteln, **Radieschen** dünn hobeln oder dünn schneiden, **Feta** mit den Händen bröseln.
- 3** **Olivenöl, weißen Balsamicoessig, Limettensaft und Limettenabrieb, körnigen Senf, Salz und Pfeffer** zum Dressing vermischen.
- 4** **Spargel** nach dem Grillen auf Tellern verteilen.
- 5** **Erdbeeren** und **Radieschen-Scheiben** mit Dressing marinieren und darüber verteilen.
- 6** **Feta** darüber bröseln und zum Schluss **Brezeln** mit den Händen darüber zerbröseln.