

Spargel-Rucola-Salat mit Erdbeeren

an Orangensauce



Zutaten:

15 g Senf, mittelscharf
50 g Creme fraîche
50 g Sauerrahm
100 g Orangensaft
1 TL Honig
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
500 g weißer Spargel, geschält und in ca. 4-5 cm langen Stücken
500 g Wasser
1 Bund Rucola
200 g Erdbeeren, halbiert
40 - 50 g Walnüsse

Zubereitung:

1. Senf, Creme fraîche, Sauerrahm, Orangensaft, Honig, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 3** zu einer Salatsauce vermischen, umfüllen und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen - währenddessen den Mixtopf spülen und mit dem Rezept fortfahren.
2. Spargelstücke in das in den Garkorbchen geben.
3. Wasser in den Mixtopf füllen, Gareinsatz einsetzen und **ca. 20 - 25 Min./Varoma/Stufe 1** garen.
4. Spargel umfüllen und abkühlen lassen.
5. Rucola auf eine Salatplatte geben, gegarten Spargel darauf verteilen.
6. Erdbeeren um den Spargel herumlegen.
7. Orangensauce über den Salat geben und mit Walnüssen garniert servieren.

Tipps:

- ✓ Die Garzeit des Spargels richtet sich nach der Dicke der Stangen.
- ✓ Die Garflüssigkeit kann als Grundlage für eine Suppe verwendet werden.