



## Gebratener grüner Spargel mit rotem Pfeffer

### Für 4 Personen - Vorspeise

500 g grüner Spargel

250 g Erdbeeren

250 g Rucola oder

½ Kopf Salat

Butter

Balsamicoessig

Roter Pfeffer, Salz

Den Salat waschen und trocknen lassen. Den Grünspargel schälen. Etwas Butter in eine Pfanne geben und den Spargel bei mittlerer Hitze von allen Seiten bräunen und etwas salzen. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentrepp erkalten lassen.

Die roten Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit der Butter 2 Min. erwärmen.

Den trockenen Salat auf die Teller verteilen, die Spargelstangen darauf legen, die Erdbeeren aus der Pfanne direkt auf den Spargel und den Salat geben. Das Ganze mit Balsamicoessig marinieren und mit dem gestoßenen, roten Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

**Tipp:** Sehr lecker und eine Augenweide!



### Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de).

Echt. Näher. Dran!

