



### Zutaten:

500 g Spargel, grün  
 250 g Erdbeere(n)  
 1 Bd Rucola  
 4-5 EL Essig  
 2 TL Senf  
 50 ml Olivenöl  
 1 Prise Salz  
 1 Prise Pfeffer  
 1 Orange  
 etwas Parmesan



AdHoc Elektrische  
Gewürzmühle



AdHoc Pfeffer-/Salzmühle  
Classic



Gemüsemesser Klassiker von  
Windmühlmesser



Microplane Zester/Reibe  
Premium in rot



Cilio Aerolatte  
Milchaufschäumer aus  
Edelstahl



Lurch Razortech  
Parmesanreibe

1

Vom Ende des Spargels ungefähr 2 cm mit einem scharfen Gemüsemesser abschneiden. Anschließend in einem Spargeltopf mit Salzwasser circa 5 Minuten bissfest garen, kalt abbrausen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden und zur Seite stellen.

2

Den Rucola und die Erdbeeren waschen, danach die Erdbeeren halbieren und mit dem Rucola und dem Spargel auf einem Teller oder einer Servierplatte anrichten.

3

Für das Dressing Essig, Senf, Olivenöl abmessen. Eine Zesterreibe zur Hand nehmen und circa einen Teelöffel Orangenschale abreiben. Den Saft der Orange mittels einer Zitruspresse auspressen. s

4

Nun alle Zutaten in einen Rührtopf geben und zu einem Dressing verquirlen. Hierfür kann auch ein Milch- oder Saucenaufschäumer zur Hand genommen werden.

5

Das Dressing mit frisch gemahlenem Salz und Pfeffer aus den AdHoc Salz- und Pfeffermühlen abschmecken.

6

Anschließend frischen Parmesan mit einer Reibe hobeln und den Salat damit garnieren.