

# Spargelsalat mit Erdbeeren und Estragon-Vinaigrette

500 g weißer Spargel	Schälen, in ca. 4 cm große Stück schneiden und in Salzwasser 5 Min. garen
500 g grüner Spargel	Untere Enden schälen, in 4 cm lange Stück schneiden, zum weißen Spargel geben und weitere 5 Minuten garen, abgießen (der Spargel sollte noch etwas bissfest sein) Spargelwasser für Suppe aufheben!
2 TL Honig 1-2 TL Senf 3 EL Rapsöl 1 EL milder Essig Pfeffer, Salz 2-3 EL gehackten Estragon	Zu einer Vinaigrette verrühren und vorsichtig mit dem Spargel mischen, einige Stunden durchziehen lassen
500 g Erdbeeren	Putzen und halbieren und kurz vor dem Servieren unter den Salat heben

## Herzhaft Variante: Spargel-Eier-Salat

Statt der Erdbeeren 2-3 hartgekochte Eier würfeln und schon vor dem Durchziehen untermischen

Statt Estragon schmeckt auch Kerbel lecker

