



Landhof Hermans • Reiner Hermans

Dyck 32 • Nettetal-Lobberich

Tel.: 0 21 53 49 28 – auch für Vorbestellungen

Besuchen Sie uns im Internet: landhof-hermans.de

Grünpargel-Dessert mit frischen Erdbeeren

Spargel trifft Erdbeere. Ein herzhaft-fruchtiges Dessert mit knackigem Kick, das die Vorfreude auf den Sommer weckt.

Zubereitung

Von **250 g grünem Spargel** nur das untere Drittel schälen.

1 Tasse Wasser in eine Bratpfanne geben. Den Grünpargel so in die Pfanne legen, dass die Spitzen nicht das Wasser berühren.

Mit **Salz, Pfeffer, Zitronensaft** und **1 TL Butter** verfeinern und für 5 Minuten köcheln lassen. Den Spargel herausheben und gut abtropfen lassen. Am Ende der Garzeit sollte er noch bissfest sein.

2 EL Kürbiskern-Öl und **4 EL Himbeer-Essig** in einer Schüssel miteinander verrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den noch warmen Spargel schräg in Stücke von 2-3 cm schneiden, unter das Dressing heben und für 15 Minuten darin marinieren.

Währenddessen **Kürbiskerne** ohne Fett in einer beschichteten Pfanne anrösten.

250 g geputzte **Erdbeeren** vierteln und gut mit dem marinierten Grünpargel vermischen.

Nach Geschmack mit den gerösteten **Kürbiskernen** bestreuen und mit einer Kugel **Vanilleeiscreme** servieren.

Dazu passt ein lieblicher Steilhang Weißwein.

Guten Appetit wünscht das

Landhof-Team

Weitere leckere Spargelrezepte vom Landhof finden Sie auf unserer Website landhof-hermans.de.