

# Erdbeer-Spargel-Komposition

## **Zutaten:**

500 g weißer Spargel  
500 g Erdbeeren  
200 g Crème fraîche  
100 g geschlagene Sahne  
8 EL weißer Balsamico  
4 EL Zucker  
4 TL grüner Pfeffer

1. Den Spargel säubern, schälen und in gleich lange mundgerechte Stücke schneiden. Diese in ausreichend Wasser mit Salz und Zucker sprudelnd 5-7 Minuten knackig blanchieren. Herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.
2. Erdbeeren waschen, in mundgerechte Stücke schneiden, in eine große Schüssel geben und vorsichtig mit dem Spargel mischen.
3. Die Crème fraîche, die geschlagene Sahne und den Balsamico mit einem Schneebesen cremig schlagen. Mit etwas Zucker süßen. Zum Schluss die grünen Pfefferkörner unterheben und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

**Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Erdbeerfeld Team**

Hagl´s Erdbeerland Wiedenfelder Str. 84089 Aiglsbach Tel.: 08753/521 Handy: 0170/3020384  
Hagl´s Erdbeerland Holzleitner Str. 85290 Geisenfeld Tel.: 08753/521 Handy: 0175/2143753