



Spargel trifft Erdbeere

1. Den Spargel schälen, in Stifte schneiden und in leicht gesalzenem Wasser aufkochen. Vom Herd nehmen und 10 Min. ziehen lassen, anschließend in ein Sieb geben und auskühlen lassen. Die Erdbeeren putzen und vierteln.
2. Das Ei, die gewaschenen Basilikumblätter und das Öl in einen höheren kleinen Messbecher geben und mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen. Anschließend mit dem Zitronensaft und Zucker, Salz und Pfeffer etappenweise abschmecken. Nicht zuviel würzen, damit der Basilikumgeschmack nicht zerschlagen wird.
3. Appetitlich auf einem Teller anrichten und den geriebenen Mozzarella darüber verteilen.

Zutaten (für 2 Personen)

5 dicke Spargelstangen
250 g Erdbeeren
2 EBl. Mozzarella gerieben

Für die Basilikumschaumsauce
1 Ei
1 Basilikumblätter frisch
(ca. 1 Hand voll)
4 EBl. Öl
Saft einer 1/2 Zitrone
etwas Zucker oder Süßstoff
Salz und Pfeffer

Zeit (inkl. Zubereitung)

30 min

Nährwerte (pro 100g)

146 kcal
0,8 g Eiweiß
0,4 g Fett
6,1 g KH