



## Du brauchst

---

- 500 g Spargel
- 200 g Erdbeeren
- 1 Schale Rucola
- Vanilleschote(n), ausgekratzt
- EL Balsamico, weißer
- EL Orangensaft, ersatzweise auch Zitronensaft
- 6 EL Olivenöl
- 2 TL Zucker
- Salz und Pfeffer
- 50 ml Sherry oder Gemüsebrühe

## Zubereitung

Den Sherry, ersatzweise die Gemüsebrühe, mit Orangensaft, Essig und dem Mark der Vanilleschote vermischen. Alles aufkochen lassen, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und erkalten lassen.

Den Spargel schälen, in 2 mm dünne, schräge Scheiben schneiden und 3 - 4 Stunden in der Marinade ziehen lassen. Die Erdbeeren putzen und vierteln.

Rucola gewaschen und getrocknet in eine flache Schale geben und mit Spargel und Erdbeeren belegen.

Die Marinade mit dem Öl aufschlagen und das Dressing über den Salat träufeln.