

# TRi TOP<sup>®</sup>



## ***ERDBEER-SPARGEL-SALAT***

### **ZUTATEN FÜR ZWEI PERSONEN**

---

50 ml TRi TOP Wald-Erdeere  
Salat  
250 g (weißer) Spargel  
eine halbe (rote) Zwiebel  
1 Schale Erdbeeren  
3 EL Olivenöl  
2 EL weißer Balsamico Essig  
1 Bund Schnittlauch

---

**TRiTOP<sup>®</sup>**  
Das  
Sirup-  
Original.



# TRi TOP<sup>®</sup>



## ***ERDBEER-SPARGEL-SALAT***

---

Als erstes den Spargel kochen. Das Wasser leicht zuckern und zwei Scheiben Zitrone zugeben.

Während der Spargel ca. 15 Minuten kocht, den Salat waschen und die halbe Zwiebel schneiden. Dann die Erdbeeren putzen, waschen und in Scheiben schneiden.

Dann für das Dressing Öl, weißen Balsamico Essig und 50 ml TRi TOP Wald-Erdbeere in eine kleine Schüssel geben. Salz, Pfeffer und etwas Zucker (oder auch etwas Agaven-Dicksaft) nach Geschmack hinzufügen und gut verrühren. Den Schnittlauch, fein hacken und hinzugeben.

Den lauwarmen Spargel in ca. 5 cm Lange Stücke schneiden.

Salat, Spargel und die Zwiebeln in eine Salatschüssel geben und dann mit dem Dressing anmachen. Den Salat in zwei Schüsseln anrichten, die Erdbeeren darüber geben und schmecken lassen.

---

**TRiTOP<sup>®</sup>**  
Das  
Sirup-  
Original.

