



Gittruper Str 37, 48157Münster  
Tel 0251/329820 · Fax 0251/326871  
Internet: [www.luetke-laxen.de](http://www.luetke-laxen.de)  
E-Mail: [hof@luetke-laxen.de](mailto:hof@luetke-laxen.de)  
Täglich von 8 – 20 Uhr geöffnet

## Spargel und Erdbeeren - köstlich -

### Grüner Spargel mit Erdbeeren gegrillt

Zutaten: 500 g grüner Spargel, 200 g Erdbeeren, 1 TL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 Spritzer Zitronensaft, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Zucker, 1 Schuss Balsamico-Essig, Basilikumblätter

Vom Spargel die unteren 3 cm abschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Erdbeeren putzen und in Hälften schneiden.

Aus Balsamico, Olivenöl, etwas Salz, Zucker, Zitronensaft und den zerteilten Basilikumblättern eine Marinade anrühren und die Erdbeeren darin ca. 3 h im Kühlschrank marinieren.

Den Spargel in ca. 3 cm Stücke schneiden und in eine Grillschale geben, darüber die marinierten Erdbeeren geben und ca. 8- 10 Minuten grillen.

Zum Servieren evtl. mit Basilikumblättern garnieren.

### Rucola-Spargel-Erdbeer-Salat

Zutaten: 1 kg weißer Spargel, 1 kg grüner Spargel, 400 g Erdbeeren, 400 g Rucola, 400 – 500 g Hähnchenbrustfilet, 2 EL weißer Balsamico-Essig, 4 EL Zitronensaft, 4 TL Pflanzenöl, 1 TL Honig, Salz, Pfeffer, fl. Süßstoff, 150 ml Gemüsebrühe

Den Spargel schälen und in Stücke schneiden, in Salzwasser mit etwas Butter und Zucker kochen und abkühlen lassen.

Hähnchenfilets in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in 2 TL Öl ca. 8 Minuten braten.

Die Gemüsebrühe mit Essig, dem restlichen Öl und Zitronensaft verrühren. Honig unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Süßstoff abschmecken.

Die geputzten Erdbeeren vierteln, mit Rucola und Spargel auf 4 Tellern anrichten, mit dem Dressing beträufeln und mit Hähnchenbrustscheiben belegen.