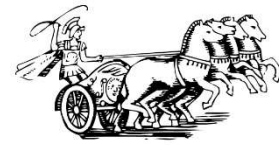


## **Wildkräuter-Spinat-Salat mit gebratenem grünem Spargel dazu Spätburgunder Rosé feinherb**

WEINGUT  
**LANIUS-KNAB**



OBERWESEL

Zunächst die Wildkräuter-Mischung und den Blattspinat gründlich waschen und je nach Größe der Blätter zupfen und zum Abtropfen zur Seite stellen.

Für das Dressing alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren bis eine geschmeidige Sauce entstanden ist.

Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden, mit dem Salat zu dem Dressing in die Schüssel geben und alles vorsichtig vermischen.

Der grüne Spargel hat einen tollen Geschmack und außerdem den großen Vorteil, dass man ihn nicht schälen muss. Trotzdem sollte man darauf achten evtl. holzige Enden abzuschneiden. Den Spargel in Olivenöl von allen Seiten anbraten und dann die halbierten Kirschtomaten dazugeben. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Nach etwa einer Minute mit etwas Balsamico und einem Schluck Wasser ablöschen und bei kleiner Flamme köcheln lassen, bis der Salat auf den Tellern angerichtet ist. Den grünen Spargel und die Kirschtomaten auf den Tellern verteilen und den Sud aus der Pfanne darüber gießen. Zum Schluss streue ich gerne noch etwas gehobelten Parmesan über den heißen Spargel. Man kann das Gericht aber auch prima ohne Parmesan ganz vegan genießen.

Wer wie mein Mann gerne noch etwas anderes dazu kombinieren möchte, dem empfehle ich etwas gratinierten Ziegenkäse. Dafür Ziegencamembert in Scheiben schneiden und im Ofen kurz von oben grillen, bis er Farbe kriegt.

Das frische Grün und zarte Rot harmonieren schon optisch zu dem Rosé. Die feine Restsüße des feinherben Weins spielt mit der Herbe der Kräuteraromen und die Fruchtigkeit kommt so perfekt zur Geltung.

### Zutaten für 2 Personen:

100 g Wildkräuter-Mischung (Wildkräuter: wilde Rauke, Kresse, junger Grünkohl  
mit Pflücksalaten: Eichblatt, Kopfsalat, Romana, Lollo Rosso und Rotem Mangold)

50 g junger Blattspinat

5 Erdbeeren

500 g grüner Spargel

8 Kirschtomaten

gehobelter Parmesan

### Für das Dressing:

60 ml Olivenöl

40 ml Balsamicoessig

1 TL Rotwein- oder Erdbeergelee

½ TL Rieslingsenf

Salz, Pfeffer, Petersilie