

# ***Erdbeerencocktail mit grünem Spargel***

---

## ***Für 4 Personen***

500 g Erdbeeren  
500 g grüner Spargel  
Salz  
Zucker  
2 EL Mandelblätter  
50 g Butter  
1 EL Honig  
1-2 Stiele Zitronenmelisse

## ***Vorspeise***

Den Spargel waschen und gegebenenfalls das untere 1/3 schälen. In Salzwasser mit 1 Prise Salz bissfest garen. Eiskalt abschrecken und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Tipp: Minispargel kann auch roh verwendet werden - der eignet sich am besten dafür!

Mandeln in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten und auskühlen lassen. Die Butter in der Pfanne zerlassen und den Honig einrühren. Die Spargelstücke darin schwenken.

Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Mit dem Spargel in Gläser verteilen. Die Zitronenmelisse waschen und trocken und die Blätter von den Stielen zupfen. Mit den Mandelblättchen auf dem Cocktail verteilen und servieren.

Rezept: Bio-Hofmann

