



## Gratinierter Spargel mit Feta & Erdbeeren

Herzhaft trifft süß – unbedingt *probieren!*

### Zutaten:

2 kg weißer Spargel  
Salz & Pfeffer  
Zucker  
1 sehr frisches Ei  
1 TL Senf  
100 ml Rapsöl  
200 g Feta  
100 g Erdbeeren  
175 g Rucola  
250 g Kirschtomaten  
1 rote Zwiebel  
8 EL Weißweinessig  
3 EL Olivenöl

 Für 4 Portionen

 60 min

### Zubereitung:

1. Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. In einem Topf Wasser mit Salz und 1 TL Zucker aufkochen. Spargel darin ca. 12 min bissfest kochen, herausheben und gut abtropfen lassen.
2. Backofen auf 185°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für die Mayonnaise Ei, ½ TL Salz, Pfeffer und Senf in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer auf niedrigster Stufe verrühren. Dann während des Mixens Öl in feinem Strahl zugießen, bis die Mayonnaise dickcremig ist (ersatzweise fertige Mayonnaise verwenden).
3. Spargel in 4 Portionen auf das Blech legen. Feta zerbröckeln und gleichmäßig darauf verteilen. Im heißen Backofen ca. 15 min backen. Inzwischen Erdbeeren waschen, putzen und fein würfeln. Rucola verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Tomaten waschen und halbieren. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln.
4. Für die Vinaigrette Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Olivenöl darunterschlagen. Zwiebelwürfel unterrühren. Rucola, Tomaten und Vinaigrette vorsichtig mischen. Spargel aus dem Ofen nehmen, mit dem Salat und Erdbeeren anrichten. Die Mayonnaise dazu reichen.