

Fixe Schnitzel mit Spargel-Erdbeer-Salat

1-2 Packung WIESENHOF Fixe Schnitzel "Roasted Garlic" oder "BBQ-Senf"
400 g grüner Spargel
30 g Pinienkerne
50 g Rucola
250 g Erdbeeren
3 EL Olivenöl
2 EL Balsamico
100 g Schafskäse
Salz, schwarzer Pfeffer

Schritt 1

Spargel am unteren Drittel schälen, holzige Enden abschneiden. Stangen in Stücke schneiden und in siedendem Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest garen. Abtropfen lassen.

Schritt 2

Inzwischen Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Rucola waschen und trockenschleudern. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln, mit Spargel und Rucola mischen.

Schritt 3

Öl, Balsamico, Salz und Pfeffer verquirlen und mit dem Salat vermengen. Schafskäse zerbröseln und mit den Pinienkernen über den Salat streuen.

Schritt 4

Fixe Schnitzel von beiden Seiten grillen und mit dem Salat servieren.