Grüner Spargelsalat mit weißem Schokoladenpesto

Spargel & Pesto vereint: Dieser frische, grüne Spargelsalat mit süßen Erdbeeren wird von einem einzigartigen Pesto aus weißer Schokolade, Pinienkernen und Basilikum begleitet.

Zutaten
2 Portionen

Weißes Schololadenpesto
100 g weiße Schokolade
30 g geröstete Pinienkerne
1 Knoblauchzehen (geschält)
40 g Parmesan, gerieben
0.5 Zitronen
80 ml Byodo Olivenöl nativ extra, aus Italien
20 ml Byodo Rapsöl, nativ
25 g Basilikum, frisch
Byodo Meersalz
Pfeffer
Spargelsalat
300 g Spargel, grün
1 TL Byodo Meersalz
1 Prise Zucker
250 g Erdbeeren
Sprossen nach Wahl
2 TL Rapsöl, nativ

Zubereitung

Weißes Schokoladenpesto:

Weiße Schokolade hacken und optional über einem Wasserbad schmelzen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Knoblauchzehen schälen und in kleinere Stücke schneiden. In einem Mixer die geschmolzene weiße Schokolade, die gerösteten Pinienkerne, den Knoblauch, geriebenen Parmesan und Zitronensaft zusammengeben.

Während des Mixens langsam das Olivenöl und das Rapsöl hinzugeben, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Am Ende das Basilikum hinzugeben und kurz mixen, damit das Pesto nicht bitter wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn das Pesto zu dick ist, einfach mehr Öl dazugeben.

Spargelsalat:

Den grünen Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Nach Belieben in mundgerechte Stücke schneiden. Salz und Zucker in das kochende Wasser geben. Den Spargel ca. 2-3 Minuten blanchieren, bis er leicht zart, aber immer noch knackig ist. Nach dem Herausnehmen mit kaltem Wasser abschrecken, damit er knackig und die grüne Farbe erhalten bleibt.

Die Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Den Spargel und die Erdbeeren in eine Schüssel geben und dort mit dem weißen Schokoladenpesto vermengen. Auf einem Teller den Salat anrichten und mit Sprossen und Rapsöl garnieren.