



Karamellierter Spargel mit Erdbeeren und Vanilleeis

ZUTATEN:

400 g	weißer Spargel
40 g	Butter
4 EL	Zucker
4 EL	Orangensaft
4	Kugeln Vanilleeis
	Salz
	Aceto Balsamico Tradizionale oder Crema di Balsamico

1 Den Spargel schälen und in schräge, 1cm dicke Scheibchen schneiden. Die Erdbeeren waschen, abzupfen, vierteln oder achteln.

2 Spargel in wenig Wasser mit Zucker und Salz kurz bissfest kochen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit dem Orangensaft ablöschen und leicht reduzieren.

3 Spargel zugeben und leicht karamellisieren lassen. Erdbeeren, Vanilleeis und Spargel auf einem Teller anrichten. Mit Minzeblättchen garnieren.