Gebratener Spargel auf Bandnudeln und Rucola an Erdbeer-Vinaigrette

Zubereitung

1. Die Bandnudeln nach Packungsanleitung bissfest garen.

2. In der Zwischenzeit die Erdbeeren putzen und etwa die Hälfte fein würfeln.
3. Die restlichen Erdbeeren mit Orangensaft, Balsamico Bianco und Sonnenblumenöl pürieren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und den Basilikum zugeben.
4. Auch die Erdbeerwürfel unter die Vinaigrette mischen.
5. Den Rucola waschen und trocken schleudern.
6. Ebenso den weißen Spargel trocken tupfen. Die Enden des grünen Spargel abschneiden. Etwas Butter in eine stark erhitzte Grillpfanne geben und den Spargel darin rundherum 2-3 Min. braten.
7. Den Spargel heraus nehmen und die fertigen Bandnudeln kurz in der Butter schwenken.

8. Die Bandnudeln auf die Teller verteilen. Etwas frischen Rucola und den gebratenen Spargel auf die Nudeln geben und alles mit der Erdbeer-Vinaigrette beträufelt servieren.
9. Zur vollen Geschmacksentfaltung alles noch ein paar Minuten ziehen lassen. Dieser lauwarme Salat ist eine Delikatesse an lauen Sommerabenden.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (Für 4 Personen)

Naturata Zutaten

500 g	Spargel, weiß
etwas	Atlantik Meersalz, fein
4 El	Condimento Bianco
8 El	Sonnenblumenöl nativ
500 g	Bandnudeln, Dinkel hell

Weitere Zutaten

500 g grüner Spargel
ca. 100 g Rucola
500 g Erdbeeren
8 El Orangensaft
1 Tl Basilikum, getrocknet
1 El Butter
Pfeffer