Spargel-Kartoffelsalat mit Erdbeeren & Naturjoghurt

Zutaten (für 2 Portionen):

1 Bund grüner Spargel
400 g Kartoffeln
300 g frische Erdbeeren
Salz & Pfeffer sowie frische Gartenkräuter
Naturjoghurt

Zubereitung:

Zuerst die Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen. Das dauert je nach Größe unterschiedlich lang, kleine Kartoffeln sind nach 15 Minuten fertig.
Anschließend die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
Den grünen Spargel am unteren Ende schälen und das holzige Ende abschneiden. Ebenfalls im siedenden Wasser (mit wenig Salz) für ca. 6-8 Minuten bissfest garen. Den Spargel anschließend in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Die Erdbeeren waschen, verlesen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Mit den Kartoffeln und dem Spargel mischen und auf einem Teller anrichten.
Zum Schluss mit Naturjoghurt toppen und ggf. mit grünem Pfeffer und/oder Gartenkräutern würzen.