

Spargelsalat mit Ei

Zutaten

- 1 kg Spargel
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamicoessig hell
- 100 ml Sahne
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 - 2 Eier
- 1 TL Senf
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung

Den Spargel schälen und in gesalzenem Wasser kochen. In der Zwischenzeit das Ei hart kochen und anschließend klein hacken, den Schnittlauch klein schneiden. Den Senf mit Balsamicoessig, Olivenöl und der Sahne vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spargel in 4-5 cm lange Stücke schneiden. Spargelstücke, Ei und die Soße vorsichtig vermischen. Schnittlauch darauf verteilen.

Der Spargelsalat schmeckt am besten lauwarm mit Salzkartoffen.

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - **FritzWiki**

Permanent link:

https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:spargelsalat_mit_ei

Last update: **23.12.2024 15:11**

