



Zutaten

1 kg Spargel

3 Eier

2-3 Lauchzwiebeln

Zutaten für die Salatsoße:

3 El Essig

2 El Öl

1 Tl Senf

Salz

Pfeffer

Spargelsalat



4 Personen



30 Minuten

Zubereitung

1. Den Spargel in circa 4cm große Stücke schneiden.
2. Die Eier für 8 Minuten im Wasser kochen, bis sie hartgekocht sind.
3. Anschließend den Spargel in Wasser mit Salz, Butter, Zucker und Gemüsebrühe (würzen nach Belieben) bissfest kochen (Dauer: 10-15 min)
4. Die abgekühlten Eier währenddessen schälen. Danach in der Hälfte teilen und noch einmal längs aufgeschnitten in Viertel Ringe schneiden.
5. Die Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
6. Die Zutaten für die Salatsoße zusammenmischen und nach Belieben abschmecken.
7. Den Spargel mit den Eiern und den Lauchzwiebeln in eine Schüssel geben und die Salatsoße darüber geben.
8. Anschließend alles gut vermischen.
9. Der Spargelsalat kann direkt lauwarm oder später kalt gegessen werden.