

Kochen mit Klaus

Klausis Spargelsalat mit Ei

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g weißer Spargel, Salz, Zucker, Zitronensaft, Butter, 4 Eier, Öl,
- 1 Zwiebel, 200 g Kochschinken, 200 g Crème fraîche-Kräuter, Pfeffer,
- 150 g Joghurt, 1 kl. Dose Erbsen, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Spargel ganz schälen, holzige Ende abschneiden, Rest in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Diese in einem Dampfgarer mit Salz, Zucker u. Zitronensaft benetzt je nach Dicke ca. 15-18 Min. bißfest garen. Zwiebel schälen u. klein würfeln. Zwiebeln in Butter glasig dünsten.



2. Eier ca. 8 Minuten hart kochen, abschrecken u. schälen. Eier u. Kochschinken klein würfeln. Erbsen abgießen.



3. Für das Dressing Crème fraîche, 1 EL Öl u. Joghurt in einer Schüssel verrühren. Kräuter unterrühren. Dressing mit Zitronensaft, Salz u. Pfeffer abschmecken. Spargel, Schinken, Zwiebel, Eiern u. Erbsen vorsichtig unterheben. 2 Std. kühl stellen, Spargelsalat in eine Servierschale geben u. mit Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Baguette reichen.

