

Kochen mit Klaus

Spargel-Salat mit Ei (nach Petra)

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 500 g Spargel, Pfeffer, Salz, Zucker, ½ Zwiebel, 100 g Schmand, Senf
- 150 g Joghurt, 150 g Mayonnaise (oder Salatcreme), 2 gekochte Eier,
- Zitronensaft, 50 g TK-Erbsen, 1 EL frisch geschnittener Schnittlauch

Zubereitung:

1. Spargel schälen, Enden abschneiden. Spargel in Stücke schneiden (dickere Stangen auch längs halbieren, Spitzen beiseitelegen). In Salzwasser mit Zitronensaft u. Zucker ca. 20 Min. kochen (nach 10 Min. die Spitzen zugeben), aus dem Wasser nehmen u. in kaltem Wasser abkühlen. Abtropfen lassen. Sud aufheben. Inzwischen Zwiebel klein würfeln u. in etwas Fett glasig dünsten.



2. Schmand, Mayonnaise (Salatcreme), Joghurt mit etwas Zitronensaft, 1-2 TL Senf u. Zwiebeln verrühren. Mit Spargelsud verlängern, bis die Marinade dickflüssig ist. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker würzen.



3. 1 Ei pellen, klein würfeln, mit Spargel u. Erbsen unterheben. Über Nacht kalt stellen. Ei pellen u. klein würfeln. Salat in eine Schüssel geben, Ei darüber geben u. mit Schnittlauch bestreut servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Baguette oder Ciabatta servieren.

