

# Kochen mit Klaus

## Spargel-Salat mit Garnelen & Ei

**Zutaten: (Für 4-5 Personen)**

- 500 g weißer Spargel, 4 Eier, Pfeffer, Salz, Zucker, 1 rote Zwiebel,
- Zitronensaft, 200 g Party-Garnelen, 200 g Mayonnaise, 2 TL Senf,
- 100 g Joghurt, 100 g TK-Erbesen, Schnittlauch, Petersilie, Dill

**Zubereitung:**

1. Eier hart kochen u. kalt abschrecken. Spargel schälen, in Stücke schneiden. Im Dampfgarer mit Zitronensaft, Zucker u. Salz ca. 20 Min. bissfest kochen, Spitzen u. Erbsen nach 12 Min. zugeben, fertig garen. Mit Sud in eine Schüssel geben u. auskühlen lassen.



2. Ein paar Ringe von der Zwiebel schneiden u. aufbewahren. Rest fein würfeln. Eier schälen u. 3 in kleine Würfel schneiden. Mayo, Joghurt, Senf, Salz, Pfeffer u. Zucker verrühren. Garnelen abspülen, mit Spargel abtropfen lassen u. mit Zwiebeln, Eierwürfel u. Kräuter vorsichtig unter das Dressing heben. 2 Std. kühl gestellt ziehen lassen.



3. Spargel-Salat in eine Servierschüssel füllen. Restl. Ei längs vierteln u. mit Petersilie u. Zwiebelringen auf dem Salat anrichten.



*Tipp des Chaoten:* *Dazu Steinofen-Baguette servieren.*

