

# Kochen mit Klaus

## Spargel-Salat mit Schinken & Ei

### Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g weißer Spargel, 5 Eier, Pfeffer, Salz, Zucker, 1 rote Zwiebel,
- Zitronensaft, 100 g Kochschinken, 150 g Mayonnaise, 100 g Sahne,
- 20 g Senf, Schnittlauch, Petersilie

### Zubereitung:

1. Eier hart kochen u. kalt abschrecken. Spargel schälen, in Stücke schneiden. In Wasser mit Zitronensaft, Zucker u. Salz ca. 20 Min. bissfest kochen, Spitzen nach 12 Min. zugeben, fertig garen u. im Wasser auskühlen lassen. Abtropfen lassen, Sud auffangen.



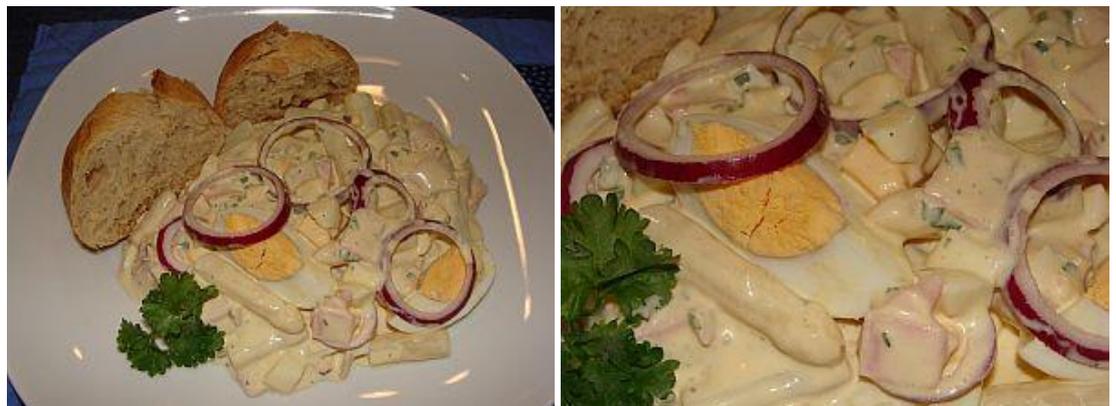
2. Ein paar Ringe von der Zwiebel abschneiden u. aufbewahren. Rest Zwiebel fein würfeln. Eier schälen u. mit dem Schinken in kleine Würfel schneiden. Mayonnaise, Sahne, 4 EL Spargelsud, Senf, Salz, Pfeffer u. Zucker verrühren. Schinken, Zwiebeln, Eier u. Spargel vorsichtig unter das Sahnedressing heben. 2-3 Std. abgedeckt kühl gestellt durchziehen lassen.



3. Kräuter unterheben u. in eine Servierschüssel füllen. Restl. Ei vierteln u. mit Petersilie u. Zwiebelringen auf dem Salat anrichten.



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



Erstellt von Klaus am 30.04.2019