

# Kochen mit Klaus

## Spargeltoast mit Schinken & Ei

**Zutaten: (Für 2-4 Personen)**

- 8 Stangen Spargel, Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel
- 6 EL Orangensaft, 2 Eier, 3 EL Salatmayonnaise, 1 TL Currypulver
- 100 g Sahnejoghurt, 4 Scheiben Sandwichtoast,
- 4 Scheiben Kochschinken, Petersilie

**Zubereitung:**

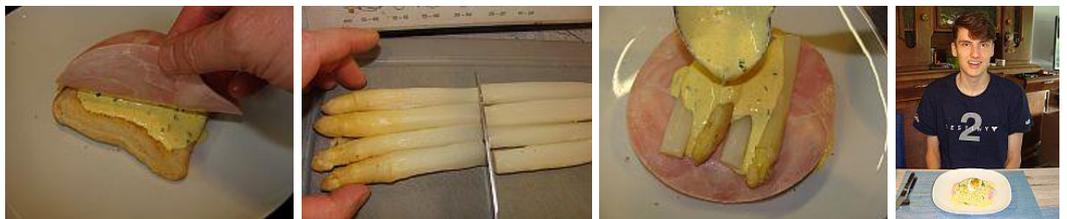
1. Spargel schälen, holzige Enden abschneiden u. mit Zitronensaft, Salz u. Zucker 20-25 Min. im Dampfgarer zubereiten. Zwiebel fein würfeln, in heißem Öl in einer Pfanne andünsten. Currypulver kurz mitdünsten, Orangensaft zugeben, kurz aufkochen, umfüllen u. abkühlen lassen. Eier wachweich kochen, abschrecken u. pellen.



2. Salatmayonnaise u. Joghurt zur Currymischung geben. Verrühren, mit Salz, Pfeffer u. Zucker würzig abschmecken.



3. Toastscheiben goldbraun tosten. Etwas Currysauce darauf verteilen. Mit Schinken belegen, Spargel halbieren u. darauf verteilen. etwas Currysauce darauf geben. Eier halbieren u. daraufsetzen. Mit Petersilie bestreut servieren.



*Tipp des Chaoten: Eine tolle Variante!*



Erstellt von Klaus am 27.06.2021