

Spargelsalat mit Ei



Rezept Nr. 13

Zutaten (4 Portionen):

1 kg Spargel, Salz, 1 TL Zucker, 4 Eier, 1 Dose Mandarinen (314 g), 1 Bund Frühlingszwiebeln

Für die Soße: 5 EL Mayonnaise, 5 EL Sahne, 1 EL Wein-Gelee weiß, BaVinicum oder Vinchili, 1 EL mittelscharfer Senf, Salz, weißer Pfeffer, 1 EL Zitronensaft, 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Spargel schälen, putzen, in 5 cm lange Stücke schneiden. Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen und den Spargel darin nicht zu weich kochen. Auf Küchentrepp auskühlen lassen. Eier hart kochen. Mandarinen abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Für die Soße Knoblauch schälen und reiben, mit Mayonnaise, Sahne, Wein-Gelee, Senf, Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren. Eier schälen und in Scheiben schneiden. Spargel, Frühlingszwiebel, Mandarinen und Eier portionsweise anrichten und die Soße darüber verteilen.

Guten Appetit!

Spargelsalat mit Ei



Heute schon geliebt?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee