

Spargelsalat



Zutaten für 4 Personen

16 Eier

4 TL Zucker

2400 g grüner Spargel

8 TL Zitronensaft

4 TL Senf

8 EL Olivenöl

12 Stiele Petersilie

160 g getrocknete Tomaten

0

0

Anleitung

Du bist ein genauso großer Spargelfan wie wir? Dann wird dir dieser Salat mit grünem Spargel ganz sicher gefallen. Mit nur wenigen Zutaten bereitest du ruck-zuck einen schmackhaften Salat zu, der sich als schnelles Mittagessen oder den Einstieg in den Abend eignet.

Zunächst bringst du Wasser mit einer Prise Salz und einem Teelöffel Zucker in einem großen Topf zum Kochen. Während du darauf wartest, dass das Wasser zu sieden beginnt, wäschst du den Spargel, schneidest die holzigen Enden ab und schälst das untere Drittel der Stangen. Jede Stange schneidest du in drei Teile. Sobald das Wasser kocht, die Spargelstücke vorsichtig hineingeben. Die Endstücke benötigen dabei etwas mehr Zeit als die Köpfe, letzteren reicht also eine kürzere Garzeit.

Nach etwa 8 Minuten sollte der Spargel gar sein.

Nun gießt du den Spargel in ein Sieb und schreckst ihn kalt ab. In einem zweiten Topf kochst du parallel die Eier ? ganz wie du magst: weich, wachsweich oder hart. Jetzt ist das Dressing an der Reihe: Dafür Zitronensaft mit Senf vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl langsam unterschlagen. Das Dressing über den Spargel gießen. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Die in Öl eingelegten, getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit der Petersilie zum Spargel geben. Die gekochten Eier in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, und auf den Salat geben. Unsere Schaumwein-Empfehlung: Spargel hat einen milden und doch einzigartigen Geschmack. In Kombination mit dem säuerlichen Dressing und den Eiern empfehlen wir, ein Glas Freixenet Carta Nevada bereitzuhalten.