

Spargelsalat mit Ei

Zutaten für 4 – 5 Personen:

1,5 kg Spargel
250 g Cherry – Tomaten
75 g Rucola
2 Schalotten
1 Bund Lauchzwiebeln
1 große Süßkartoffel
6 Eier
1 Bund Petersilie
200 g Creme fraîche
5 EL weißen Balsamico
5 EL Rapsöl
1 EL Senf
Butter, Zucker
Salz, Pfeffer, Paprika



Zubereitung:

- Die Eier hart kochen.
- Spargel schälen und in 4 cm lange Stücke schneiden.
- Stücke mit etwas Salz, Zucker und Butter bissfest garen.
- Danach abkühlen und gut abtropfen lassen.
- Süßkartoffel klein würfeln.
- In Salzwasser bissfest garen (ca. 5 – 10 Minuten).
- Schalotten, Tomaten und Lauchzwiebeln klein schneiden.
- Alle bisherigen Zutaten in einer Schüssel vorsichtig vermischen.
- Halbe Rucolamenge ebenfalls vorsichtig untermengen.
- Eier pellen und vierteln.
- Viertel von 3 Eiern mit Creme fraîche pürieren.
- Essig, Öl, Senf und klein gehackte Petersilie unterrühren.
- Dressing mit den Gewürzen abschmecken.
- Abgeschmecktes mit den Salatzutaten vermischen.
- Mit den restlichen Eiern und Rucola garniert servieren.