Rezept

Grüner Spargel mit Vinaigrette

Ein Rezept von Grüner Spargel mit Vinaigrette, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	grüner Spargel
2	Eier
1	Tomate
1/2 TL	Senf
4 EL	Olivenöl
	Salz
1	Schalotte
2 EL	Balsamico bianco
	Pfeffer
1/2 Bund	Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Spargel waschen, Endstücke entfernen, unteres Drittel schälen. Spargel in kochendem Salzwasser 10 Min. garen. Eier in 10 Min. hart kochen, dann abschrecken und abkühlen lassen.

2. Schalotte schälen, fein hacken. Tomate waschen, halbieren, entkernen und klein würfeln. Essig mit 4 EL Wasser, Senf, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Schalotten- und Tomatenwürfel unterheben.

3. Spargel abtropfen lassen und auf Tellern anrichten. Mit der Vinaigrette beträufeln. Eier pellen und hacken. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Beides über den Spargel streuen. Dazu schmeckt Stangenweißbrot.