

Rezept

Spargel mit Eiersauce

Ein Rezept von Spargel mit Eiersauce, am 27.04.2024

Zutaten

4 Eier (Größe M)	300 g Tomaten
1 Bund Rucola	250 g saure Sahne
Salz	1 1/2 kg grüner Spargel
Pfeffer	4 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Eier in 8-10 Min. hart kochen. Die Tomaten waschen und sehr klein würfeln, dabei Stielansätze entfernen. Den Rucola verlesen, waschen, trockenschleudern und fein hacken. Die Eier abschrecken, pellen und ebenfalls klein würfeln. Alles mit der sauren Sahne mischen und mit Salz abschmecken.
2. Den Spargel waschen, falls nötig schälen und die Enden abschneiden. Backofengrill anheizen. Spargel mit Salz, Pfeffer und Olivenöl in einer flachen feuerfesten Form mischen. In den Ofen (oben) unter die Grillschlangen schieben und 13-15 Min. grillen. Dabei ab und zu wenden. Die Sauce zum heißen Spargel servieren. Dazu schmecken außerdem Pellkartoffeln oder einfach nur Brot.