

Rezept

Spargelcarpaccio

Ein Rezept von Spargelcarpaccio, am 27.04.2024

Zutaten

500 g weißer Spargel	100 g Portulak
je 2 EL Kapern und Kapernsud (aus dem Glas)	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
1 Msp. getrockneter Koriander	1 Prise Zucker
1 TL mittelscharfer Senf	2-3 EL Spargelbrühe
2 hart gekochte Eier	4 EL Sesamsamen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Portulak putzen, waschen, trocken schütteln und auf Teller geben. Kapern, Kapernsud, Öl, Salz, Pfeffer, Koriander, Zucker und Senf verrühren. Spargelbrühe oder Wasser dazugeben. Eier pellen und grob hacken.
2. Spargel in dünne Scheiben hobeln, auf dem Portulak verteilen, mit Dressing beträufeln. Sesamsamen rösten. Mit Eiern auf dem Spargel verteilen.