

Rezept

# Spargelsalat mit Ei

Ein Rezept von Spargelsalat mit Ei, am 15.10.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> weißer Spargel	<b>1 Bund</b> Radieschen
<b>4 EL</b> Weißweinessig	<b>6 EL</b> Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer
<b>1 Prise</b> Zucker	<b>2 EL</b> Walnussöl
<b>6 EL</b> Olivenöl	<b>1 EL</b> kleine Kapern
<b>4</b> Eier	<b>1 Bund</b> Schnittlauch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. Den Spargel schälen, die holzigen Enden wegschneiden und die Stangen schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Spargelköpfe längs halbieren. Die Radieschen putzen, waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
2. Den Essig mit Brühe, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Walnuss- und Olivenöl nach und nach unterrühren. Die Kapern abtropfen lassen, mit Spargel und Radieschen unter die Vinaigrette mischen. Den Salat 15-20 Min. ziehen lassen.
3. Inzwischen die Eier in kochendem Wasser in 8-10 Min. hart kochen. Die Eier herausnehmen, kalt abschrecken und abkühlen lassen.
4. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und unter den Salat heben. Den Salat anrichten. Die Eier pellen, längs vierteln und die Viertel dazulegen.