

# WARMER SPARGELSALAT MIT SCHINKEN UND EI

## WARMER SPARGELSALAT MIT SCHINKEN UND EI

Die Spargelsaison ist in vollem Gange – Zeit, dass ich auch mit dem Bloggen hinterher komme. Eins der vielen Gerichte die wir bisher hatten war dieser Spargelsalat. Mit gekochtem Ei, etwas Käse aus Straßburg und luftgetrocknetem Schinken ein lecker leichtes Abendessen!



### Zutaten für 2 Personen:

200g Feldsalat

10 Stangen Spargel

3 Eier

6 Scheiben luftgetrockneter Schinken

Pfeffer & Salz

1 Prise Zucker

60g milder Weichkäse aus Kuhmilch

1 EL Butter

Optional: etwas Brot

### Zubereitung:

Ich schäle den Spargel ordentlich. Unten schneide ich ein Stück ab. Dann setze ich in einer Pfanne Wasser mit Salz und etwas Zucker auf. Sobald es kocht kommt der Spargel in das Wasser. Mit dem Deckel abdecken und 12 Minuten kochen lassen – dann sollten sich die Spargelstangen biegen wenn man sie aus dem Wasser hebt. Gleichzeitig im Eierkocher die Eier mittelhart kochen.



Den Salat waschen, trocken schütteln und auf die Teller verteilen. Die gekochten Eier abschrecken, pellen und halbieren. Jeder bekommt 1,5 Eier. Die Schinkenscheiben aufrollen und zwischen den Eiern platzieren. Den Spargel in Stücken schneiden und in der Mitte anhäufen.



Den Käse über den Spargel bröseln.



1 Tasse vom Spargelkochwasser abnehmen, den Rest weg gießen. Die Butter in das Spargelwasser einrühren und sprudelnd aufkochen. Mit Pfeffer und Salz würzen und als Dressing über den Salat geben.



Warm servieren und sofort restlos aufessen.

Es gibt doch nichts schöneres als Spargel...!

