

Warmer **Spargelsalat** mit Eiern

Zwei Zutaten der Saison finden sich zu einem Rezept:
Die übriggebliebenen Ostereier
und die frischen, grünen Spargeln.

Zutaten

1 Bund grüne Spargeln
4 hart gekochte Eier,
geschält
2 TL Dijon-Senf
2 EL Weissweinessig
4 EL Olivenöl
4 Gewürzgurken
1 EL Kapern
1 Handvoll
frische Kräuter
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

1 2 Eigelbe aus den Eiern herauslösen und mit Senf, Essig und Olivenöl mischen, bis eine cremige Masse entsteht.

2 Die restlichen Eier, Gurken, Kapern und Kräuter fein hacken und mit der Würzpaste mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Den Spargel in einer großen Pfanne in reichlich Olivenöl auf beiden Seiten etwa 3 Minuten pro Seite braten, bis er schön braun ist. Anrichten und mit der Sauce garnieren.