

Spargelsoße



6 – 7 Spargelstangen (alles pro Person!) kochen.

2 Eier hart kochen (25min.), mit einem Eierschneider zerteilen.

100g gekochter Schinken (geschnitten)

2 TL Olivenöl

1 EL Zitronensaft und

1 TL Senf (süß) zu einer Soße verarbeiten. Mit

Petersilie

Salatkräuter und

Pfeffer würzen. Eiersoße auf dem gegarten Spargel servieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Beilage: Toast

Tipp:

★ Solls etwas vegetarischer sein einfach den Schinken weglassen.

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)