

Spargeln mit Ei-Vinaigrette

Zutaten für 2 Personen

3 EL Pinienkerne
wenig Schnittlauch
1 Tomate
1 hartgekochtes Ei
2 EL Weissweinessig
1 TL Senf
1 Prise Salz
wenig Pfeffer
6 EL Olivenöl
500 g grüne Spargeln
1 EL Salz
1 Prise Zucker

Zubereitung

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten, aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Schnittlauch waschen, fein schneiden und zur Seite stellen.

Tomate waschen und in kleine Würfelchen schneiden. Ei schälen und ebenfalls in kleine Würfelchen schneiden. Spargeln waschen und unten ein wenig abschneiden.

Weissweinessig, Senf, 1 Prise Salz und wenig Pfeffer miteinander vermischen. Olivenöl langsam dazugeben und verrühren. Tomaten und Ei dazugeben und sorgfältig mischen.

Ca. 2 Liter Wasser in einer weiten Pfanne aufkochen. 1 EL Salz, 1 Prise Zucker und Spargeln dazugeben. Spargeln sollten knapp mit Wasser bedeckt sein. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 5-8 Minuten köcheln lassen.

Spargeln aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen. Auf zwei Teller anrichten. Vinaigrette darüber verteilen. Schnittlauch und Pinien darüberstreuen.

