



Spargelsalat mit Ei-Remoulade

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|------------------------|--------|
| Eier | 3 St. |
| Salz | |
| Zucker | 0.5 TL |
| grüner Spargel | 2 Bund |
| Dill, frisch | 20 g |
| Gewürzgurken | 4 St. |
| Mayonnaise | 150 g |
| Senf | 1 TL |
| Pfeffer, schwarz | |
| Rucola | 100 g |
| Schwarzwälder Schinken | 100 g |
| Oliveneröl | 2 EL |

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, großer Topf, Sieb

1. In einem Topf ca. 1 l Wasser aufkochen und Eier im siedenden Wasser ca. 10 Min garen. Abgießen, kalt abschrecken und pellen.
2. In einem Topf ca. 2 l Salzwasser mit 1/2 TL Zucker aufkochen. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, holzige Enden abbrechen und im Wasser ca. 6 Min. bissfest garen. Spargel herausnehmen und abtropfen lassen.
3. Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und hacken. Gewürzgurke und Eier fein würfeln. In einer Schüssel Dill, Gewürzgurke und Ei mit Mayonnaise, Senf und 1 EL Gurkenflüssigkeit vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Rucola waschen und abtropfen lassen. Schinken grob zerpfeifen. Auf einer Platte Rucola verteilen. Spargel darauf anrichten und mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und Spargelsalat mit Schinken und Ei-Remoulade servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | | | |
|----------------|----------|---------------|------|
| Kaloriengehalt | 457 kcal | | |
| Kohlenhydrate | 12 g | Ballaststoffe | 2 g |
| Eiweiß | 14 g | Fette | 40 g |