



Spargelsalat mit Ei

Zutaten (4 Portionen):

1 kg Spargel, Salz, 1 TL Zucker, 4 Eier, 1 Dose
Mandarinen (314g), 1 Bund Frühlingszwiebeln
Für die Soße: 5 EL Mayonnaise, 5 EL Sahne,
1 EL Wein-Gelee weiß, BaVinicum oder Vinchili,
1 EL mittelscharfer Senf, Salz, weißer Pfeffer,
1 EL Zitronensaft, 1 Knoblauchzehe

Spargel schälen, putzen, in 5 cm lange Stücke schneiden.
Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen und
den Spargel darin nicht zu weich kochen. Auf Küchen-
kreppe auskühlen lassen. Eier hart kochen. Mandarinen
abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln putzen und in
feine Ringe schneiden. Für die Soße Knoblauch schälen
und reiben, mit Mayonnaise, Sahne, Wein-Gelee, Senf,
Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren. Eier schälen
und in Scheiben schneiden. Spargel, Frühlingszwiebel,
Mandarinen und Eier portionsweise anrichten und
die Soße darüber verteilen.

Guten Appetit!

Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee



Spargelsalat mit Ei

Rezept
Nr. 13

Heute schon geliebt?