

Spargel mit Ei-Häckerle

Zutaten

3 Eier (Kl. M)
1 kleines Bund krause Petersilie
2 El gehobelte Mandeln
1 El Weißweinessig, 5El Olivenöl
Salz, Pfeffer
500 g weißer Spargel
10 g Zucker, 10 g Butter

Zubereitung

Eier 8 Minuten kochen, abschrecken, pellen, halbieren und grob hacken. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. 2/3 der Mandeln fein zerdrücken. Die restlichen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten.

Eier in einer Schüssel vorsichtig mit Petersilie und Mandeln mischen. Essig und Öl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei-Häckerle zugedeckt 30 Min gut durchziehen lassen.

Inzwischen den Spargel schälen, evtl. Enden abschneiden. Spargel in aufgekochtem Salzwasser mit Zucker und Butter bei mittlerer Hitze zugedeckt je nach Dicke 6–8 Min kochen. Den Topf vom Herd nehmen, den Spargel weitere 6–8 Min ziehen lassen. Den Spargel mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit 2 El Häckerle und den restlichen Mandeln bestreuen und sofort servieren. Das restliche Ei-Häckerle separat servieren.

Dazu passt hauchdünn geschnittene Mortadella

Zubereitungszeit

1:10 Stunden