



kitchen stories

Grüner Spargel Salat mit Ei

🕒 20 Min.

📖 Einfach 🍷



Hanna Reder

Test Kitchen Managerin und Köchin



Zum Rezept

Zutaten

4 Portionen

800 g	grüner Spargel	<input type="checkbox"/>	1 TL	Weißweinessig	<input type="checkbox"/>
200 g	Bohnen	<input type="checkbox"/>	1 TL	Honig	<input type="checkbox"/>
4	Eier	<input type="checkbox"/>	10 g	Petersilie	<input type="checkbox"/>
100 g	Gewürzgurken	<input type="checkbox"/>	5 g	Kerbel	<input type="checkbox"/>
40 g	Mayonnaise	<input type="checkbox"/>	20 g	Senf	<input type="checkbox"/>
2	Schalotten	<input type="checkbox"/>		Olivenöl	<input type="checkbox"/>
100 g	Schmand	<input type="checkbox"/>		Salz	<input type="checkbox"/>
15 g	eingelegte Kapern	<input type="checkbox"/>		Pfeffer	<input type="checkbox"/>


Utensilien

Messer, Schneidebrett, Schüssel (groß), Pfanne

Schritte 1/3

Alle Zutaten abwiegen. Die Enden vom Spargel abschneiden. Schalotten schälen und die Eier pellen.

Schritte 2/3

 4 Eier - 100 g Gewürzgurken - 2 Schalotten - 40 g Mayonnaise - 100 g Schmand - 15 g eingelegte Kapern - 1 TL Weißweinessig - Salz - Pfeffer - 20 g Senf

 Messer - Schneidebrett - Schüssel (groß)

Schalotten und Saure Gurken in kleine Würfel schneiden. Die Eier ebenfalls in Würfel schneiden und die Kapern fein hacken. Alles mit Schmand, Mayonnaise, Senf und Weißweinessig mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritte 3/3

 800 g grüner Spargel - 200 g Bohnen - Olivenöl


 Pfanne

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den grünen Spargel und die Bohnen darin ca. 10 braten. Alles mit 50ml Wasser ablöschen und kurz einkochen lassen. Die Bohnen und der Spargel sollten noch bissfest sein.

Get the Kitchen Stories app

Bring deine Küche auf das nächste Level. Unsere App macht deine Rezepte zu einem smarten, nahtlosen Erlebnis.



 Code scannen

