



Frühlingsgrüße aus Tangstedt

Spargel italienisch mit würziger Eiersauce

<i>Zutaten:</i>	<i>1/2 Bund Petersilie</i>
<i>2 kg weißer Spargel</i>	<i>Olivenöl</i>
<i>Salz</i>	<i>Balsam-Essig</i>
<i>Zucker</i>	<i>Zitronensaft</i>
<i>8 Eier</i>	<i>Pfeffer</i>
<i>2 Zehen junger Knoblauch</i>	

Zubereitung:

Den Spargel schälen, in siedendes Wasser geben, Salz und 1 EL Zucker hinzufügen und ca. 15 Minuten kochen und danach gut abtropfen lassen. Die Eier hart kochen, mit einer Gabel zerdrücken und zusammen mit gehackter Petersilie und dem durchgepressten Knoblauch in eine Schüssel geben. Mit ca. 12 EL Olivenöl und 4 EL Balsam-Essig zu einer dicklichen Sauce verrühren und mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. Die Eiersauce portionsweise über den angerichteten Spargel verteilen - fertig!

Wer mag, reicht dazu junge in Butter geschwenkte Kartoffelchen. Es schmeckt aber auch ohne Kartoffeln prima.

SPARGELHOF
Bolhuis

Quebbern 15, 22889 Tangstedt-Kringel, Tel.: 04109/252930