

Spargelsalat mit Ei und Senf

Zutaten für 1 kleine Schüssel:

- 250 g Spargel
- 3 Eier
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 TL Salz
- 1 EL süßer Senf
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Kräuteressig
- 1 EL Zucker
- 1 EL Zitronensaft



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle den Spargel, schneide ihn in Stücke und koche ihn bissfest.
2. Koche die Eier für 7 Minuten. Pelle sie und schneide sie in Scheiben.
3. Wasche die Frühlingszwiebeln und schneide das Grün in Ringe.
4. Verrühre den Senf mit Olivenöl, Kräuteressig, Salz, Zitronensaft und etwas Zucker zu einem Dressing.
5. Gib den Spargel und das Ei in eine Schüssel. Hebe vorsichtig das Dressing unter. Stelle den Salat für mindestens 30 Minuten zum Durchziehen in den Kühlschrank.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

