

**Kochen**

**Serkan Güzelcoban**

**Montag, 06.05.2024**

**Karamellisiertes Spargelsalat mit Toast-Eiern**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Eier**

12 Scheiben Sandwichtoast  
1 EL Butter  
4 Frühlingszwiebeln  
12 Eier (Größe M)  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
200 g Feta-Käse

**Für den Spargelsalat**

900 g Spargel, grün  
3 EL Olivenöl  
1 TL Kreuzkümmel  
50 g Zucker, braun  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
125 ml Orangensaft  
2 EL Balsamessig, hell  
2 Römersalatherzen

**Außerdem**

Muffinblech mit 12 Mulden



**Zubereitung**

1. **Für die Eier** Toastbrotscheiben jeweils mit einer Kuchenrolle etwas flach rollen und in der Mitte jeder Kante 2-3 cm tief einschneiden. Alternativ Kreise (ca. 6-8 cm Durchmesser) ausstechen. Die eingeschnittenen Toastscheiben können evtl. zu groß sein, für die Muffinform. Diese dann evtl. in ofenfeste Tassen oder kleine Auflaufförmchen geben. Die übrigen Toastreste klein schneiden und in Buttschmalz oder Öl rösten und über den Salat streuen.
2. Die Mulden eines Muffinblechs mit Butter fetten. Toastscheiben in die Muffinmulden drücken.
3. Frühlingszwiebeln abbrausen, putzen und den weißen und hellgrünen Teil in feine Ringe schneiden. Auf die Mulden verteilen.
4. Eier einzeln aufschlagen, in die Muffinmulden geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Feta zerkrümeln und auf die Eier streuen.
6. Eier im heißen Ofen, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, in der Ofenmitte 20 Minuten backen, bis die Eier vollständig gestockt sind.
7. **Für den Spargelsalat** Spargelstangen, nach Belieben, nur im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden. Den Spargel abbrausen und abtropfen lassen. Stangen in etwa 3 cm lange Stücke schneiden.
8. Inzwischen das Öl in eine große Pfanne geben und erhitzen. Spargel und Kreuzkümmel darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 5 Minuten braten.
9. Mit Zucker bestreuen und weiterbraten, bis der Zucker geschmolzen und leicht karamellisiert ist.
10. Orangensaft und Balsamessig zugeben und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine große Schale geben.
11. Römersalat putzen, abbrausen und trocken tupfen. Salat der Länge nach halbieren und schräg in fingerbreite Streifen schneiden. Unter den Spargel heben, erneut abschmecken.
12. Toast-Eier aus dem Ofen nehmen, mit dem Salat anrichten und servieren.