

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 19.04.2022

Spargelsalat mit Ei und Radieschen

Für 4 Personen

Zutaten

2 Bund Spargel, grün
 etwa Salz
 2 Eier (Größe M)
 100 g Frühstücksspeck (Bacon, in dünnen Scheiben)
 50 g Semmelbrösel
 7 EL Olivenöl
 0,5 Bund Radieschen
 2 Stangen Frühlingszwiebeln
 0,5 Bund Petersilie
 etwas Zucker
 1 Biozitrone, Saft und etwas Schale davon



Zubereitung

1. Spargel putzen und die holzigen Enden abschneiden.
2. Spargel in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten blanchieren. Herausheben, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
3. Die Eier anpieken und (nach Belieben im Spargelwasser) ca. 8-10 Minuten hart kochen. Anschließend in kaltem Wasser abkühlen lassen.
4. Speck ohne Fett knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.
5. Eier schälen und fein hacken. Speck ebenfalls fein hacken. Spargel in ca. 3-4 cm große Stücke schneiden.
6. Semmelbrösel in 3 EL Olivenöl bei sanfter Hitze bräunen und leicht salzen.
7. Radieschen, Frühlingszwiebeln und Petersilie putzen und abbrausen. Radieschen, Frühlingszwiebeln und Petersilie fein schneiden.
8. Zucker, Zitronensaft und -schale, Salz und übriges Olivenöl verrühren.
9. Spargel, Radieschen, Frühlingszwiebeln mit dem Dressing mischen. Eier, Speck, Brösel und Petersilie darüberstreuen. Dazu passt Baguette.

Tipp: Für den Salat eignen sich sehr gut übrig hart gekochte gebliebene Ostereier.