

Grüner Spargel / weißer Spargel Salat

1 gekochtes Ei
Salz
Zucker
Rapsöl
Schnittlauch
Essig
Angeröstete Pinienkerne
500 gr. grünen Spargel
500 gr. weißen Spargel

Alle Zutaten (Ei, Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Essig) in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Zum Schluss erst das Rapsöl langsam einrühren.

Den weißen Spargel schälen und ca. 20 Minuten kochen. Den grünen Spargel schälen und für ca. 10 Minuten kochen.

Beide Spargelsorten abtropfen und abkühlen lassen, bis sie lauwarm sind. Dann auf einem Teller jeweils die Hälfte weiß / Hälfte grün anrichten.

Die Sauce über den angerichteten Spargel geben.

Die gerösteten Pinienkern darüber streuen.