



Kochrezepte vom BELLER HOF

Spargelvinaigrette mit Ei und Radieschen

Zutaten für 4 Personen:

2 kg Beller Spargel, 1 mittelgroße Zwiebel, 2 hartgekochte Eier, 1 Bund Radieschen,
1 kleines Bund Schnittlauch, Salz, Pfeffer, 1 EL Zucker, 1 EL Zitronensaft,
8 EL hellen Balsamicoessig, 3 EL Olivenöl

Zubereitung:

Den Beller Spargel in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Die Zwiebel fein würfeln und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, Essig und Öl verrühren.

Die Radieschen säubern und in kleine Würfel schneiden, den Schnittlauch in kleine Ringe schneiden und die Eier ebenfalls würfeln. Nun die Radieschen, die Eier und den Schnittlauch vorsichtig mit dem Zwiebeldressing vermengen.

Den Spargel gut abtropfen lassen und auf eine Platte mit dem Vinaigrette servieren.

Dazu neue Kartoffeln und Schinken servieren.

Tipp: Den Beller Spargel in 3 cm große Stücke schneiden, in Salzwasser kochen, abkühlen lassen und mit der Radieschen Vinaigrette vermengen und so ist der Spargelsalat fertig.

Guten Appetit!