

Weisse Spargeln an Nuss-Vinaigrette

Zutaten für:

4 Portionen

8 Weisse Spargeln

SAUCE

50	Gramm	Baumnusskerne
1	Stück	Ei hartgekocht
1	Bund	Schnittlauch
1/2	Bund	Petersilie
2 1/2-3	Essl.	Weisser Balsamicoessig
		Salz, Pfeffer
1	Teel.	Senf
5	Essl.	Olivenöl

Zubereitung:

Spargeln gut schälen und in Salzwasser (mit etwas Zucker) weichkochen. Je nach Dicke 10 bis 15 Min.

Inzwischen Baumnusskerne grob zerbröckeln und in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten.

Das Ei schälen und hacken. Schnittlauch und Petersilie fein schneiden. Die beiden Essigsorten, Salz, Pfeffer, Senf und Öl zu einer cremigen Sauce rühren. Baumnüsse, Ei und Kräuter untermischen.

Spargeln aus der Pfanne heben, gut auf einer Serviette oder einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen. Auf vier Teller anrichten. Die Vinaigrette darüber verteilen. Servieren.