

SPARGELSALAT MIT AVOCADO



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g Spargel
3 Avocados
Zitronensaft
200 g gekochten Schinken
200 g Schmand
1-2 EL Dillspitzen
1-2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
Zucker
2 Eier

Spargel schälen, in mundgerechte Stücke schneiden. In kräftigem Salzwasser mit einer Prise Zucker 10-12 Min. kochen. Anschließend abtropfen lassen.

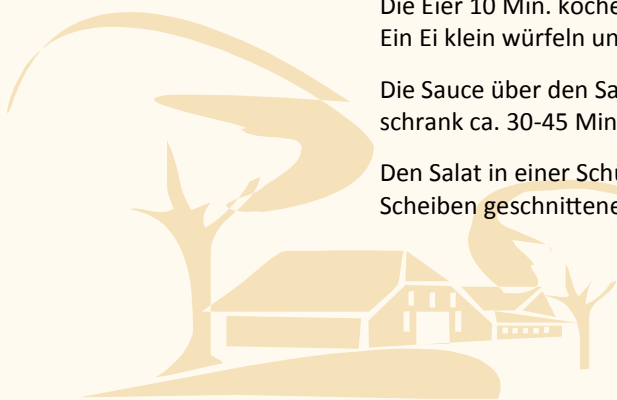
Avocados schälen, entkernen und in Streifen schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und zum Spargel geben. Den gekochten Schinken würfeln und ebenfalls zum Spargel geben.

Schmand mit Salz, Pfeffer und Dillspitzen verrühren, Olivenöl untermischen und mit Zucker abschmecken.

Die Eier 10 Min. kochen, abschrecken und abpellen. Ein Ei klein würfeln und mit der Sauce verrühren.

Die Sauce über den Salat geben und zugedeckt im Kühlschrank ca. 30-45 Min. ziehen lassen.

Den Salat in einer Schüssel anrichten und mit dem in Scheiben geschnittenen Ei garniert anrichten.



*regionaler
Genuss!*

**Schlohs**
Spargelhof

Thorsten und Friederike Schloh · Viehweg 7 · 27367 Hellwege
04264 - 84 222 · 04264 - 84 223
info@schlohs-spargelhof.de · www.schlohs-spargelhof.de