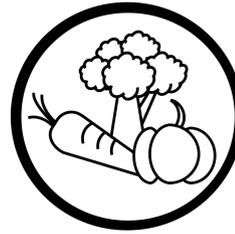


Spargel Ei Tatar



6 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



zum Apéro
geeignet



Vegi



Gluten
frei



Frühlings
Rezept

6 weisse Spargel
3 Eier

Spargel schälen und die Enden so weit wie nötig abschneiden. Die Spargel weich garen und ebenfalls die Eier hart kochen und kalt stellen. Oder du hast noch gekochte Spargeln übrig und hart gekochte Eier im Kühlschrank.

4EL Mayonnaise
2EL Sauerrahm
Kräuter z.B. Peterli nach belieben
Salz und Pfeffer

Nun den Spargel in 3x3mm grosse Würfel schneiden und die hart gekochten Eier schälen. Die Eier mit einem Eierschneider in Würfel schneiden und mit der Mayonnaise, dem Sauerrahm und den Kräutern vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit einem Speisering das Tatar auf Tellern anrichten und mit Kapern, Zwiebelringen, Petersilie und Zitronenscheiben dekorieren, oder ganz schlicht mit Salat und Tomaten, ganz wie du magst.

Toast

Geniesse es mit Toast und Salat

