Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Spargelfinale 2025: Spargelsalat mit Ei & Curry

Bis zum Schluss ein Genuss

Die Spargelsaison geht diese Woche zu Ende. Auf den Märkten werden die Restbestände zu einem guten Preis angeboten. Das ist eine gute Gelegenheit, nochmal königlich zu schlemmen und Abschied vom königlichen Gemüse zu nehmen. Deswegen haben wir und heute ein besonderes Abschiedsgericht einfallen lassen, das Löffel für Löffel ein Hochgenuss ist. Besonders an solch heißen Tagen. Hier die Anleitung für **Spargelsalat mit Ei & Curry**:

Zutaten

- 500 g weißer Spargel
- 4 Eier
- 200 g Frischkäse
- 2 EL Sahne-Meerrettich
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Zucker
- Salz & Pfeffer
- 1 TL Curry
- Etwas Essig oder Zitronensaft zum Abschmecken

- Etwas Schnittlauch und Petersilie zum Bestreuen
- Extra: Toastscheiben zum Servieren

Zubereitung

1. Spargel schälen und in ca. 3 cm Stücke schneiden.
2. In einem Topf 1 Liter Wasser mit 1 TL Salz, Zucker aufkochen und die Spargelstücke ca. 7-8 Minuten bissfest garen.
3. Die Eier in einem anderen Topf ca. 10 Minuten hart kochen, abschrecken und schälen. Eier vierteln.
4. Den Frischkäse mit Tomatenmark, Sahne-Meerrettich, Salz, Pfeffer und Curry verrühren. Mit Essig oder Zitronensaft und etwas Zucker abschmecken.
5. Spargel und Eier mit der Frischkäsecreme verrühren.
6. Spargelsalat mit Kräutern bestreuen.

Tipp: Dazu schmeckt Toastbrot.