

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.