

Spargel mit gehackten Eiern

Der Spargel mit gehackten Eiern schmeckt vorzüglich. Ein hervorragendes vegetarisches Rezept für Feinschmecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

6 Stk.	Eier
1 Handvoll	Blattpetersilie
50 g	Butter
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
1 kg	Weißer Spargel
2 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für den **Spargel mit gehackten Eiern** zuerst die Eier zirka 8-10 Minuten hart kochen. Danach kalt abspülen, abschälen und hacken.
2. Die Blattpetersilie waschen, trocken tupfen und mit einem Messer fein zerhacken.
3. Butter in einem Topf erhitzen. Petersilie unter die gehackten Eier rühren, 3 Esslöffel geschmolzene Butter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den weißen Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Einen großen Kochtopf mit Salzwasser erhitzen, Zucker dazu geben. Den Spargel darin zirka 10 Minuten köcheln lassen.
5. Die fertig gegarten Spargelstangen auf Teller anrichten, mit den gehackten Eiern bedecken und der restlichen Butter beträufeln.

Tipp