Spargel mit Schinken und Ei

Der Spargel mit Schinken und Ei ist ein leichtes Frühlings-Rezept. Dazu passen hervorragend heurige Petersilienkartoffeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

2 kg	Weißer Spargel
2 EL	Salz
125 g	Butter
2 EL	Zitronensaft
1 EL	Zucker
4 Stk.	Eier
8 Scheiben	Kochschinken
	Muskat (frisch gerieben)

Zubereitung

1. Zunächst für den **Spargel mit Schinken und Ei** den Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden entfernen. In einem großen Kochtopf Wasser mit Salz, Zitronensaft, 1 Esslöffel Butter und Zucker aufkochen. Den Spargel bei geringer Hitze etwa 20 Minuten sanft garen.

2. Die Eier zirka 6 Minuten hartkochen, danach mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und halbieren.

3. Die restliche Butter in einem Topf schmelzen, kurz aufkochen lassen. Den Schaum abschöpfen und geschmolzen Butter in ein kleines Kännchen gießen.

4. Den Spargel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf Teller anrichten. Mit etwas geriebener Muskatnuss und Salz würzen und mit Eier und Kochschinken garnieren. Dazu die geschmolzene Butter reichen.

Tipp

Zum Spargel noch zusätzlich Petersilienkartoffeln servieren.