

Spargel mit Joghurtsauce



Für die Spargel

- 15 Stangen Spargel – grün oder weiß
- 2 El Zitronensaft
- etwas Butter
- 1 Prise Salz

Für die Sauce:

- 2 Eier
- 1 Tl Senf
- 150 ml Öl
- 2 El Sterzinger Naturjoghurt
- 1 El fein gehackte Petersilie
- 1 El Schnittlauch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Außerdem

- Schinken
- Braune Butter
- Parmesan
- Salzkartoffeln

Zubereitung:

Die Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Butter, Salz und Zitronensaft dazugeben. Spargel darin knackig kochen.

Eier hart kochen und schälen. Das Eiweiß in kleine Stücke hacken. Das Eigelb zusammen mit dem Senf und dem Naturjoghurt vermischen. Das Öl, die Kräuter und die Gewürze untermischen. Zum Schluss das gehackte Eiweiß in die Sauce geben.

Spargel auf einen Teller legen, mit brauner Butter und Parmesan ausgarnieren. Dazu die Sauce, Pellkartoffeln und etwas Kochschinken servieren.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

