



Eieiei Leckerei

Bunt gefärbte Eier sind vom Ostertisch nicht wegzudenken. Doch die kleinen ovalen Dinger sind vielseitiger zu nutzen. Eine tolle Möglichkeit, sie zu verarbeiten, bietet der erste frische Spargel

im Frühling. Vom einfachen Salat über Eier im Spargelbett, oder ganz raffiniert, in einer Avocado überbacken, ist für jeden was dabei. Viel Spaß beim Nachkochen!

Eier-Spargel-Tomaten-Salat

Zutaten

- 4 hart gekochte Eier
- 250 g gekochter Spargel
- 250 g Tomaten
- 5 EL Öl
- 2 EL Essig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Petersilie

Zubereitung

Die Eier pellen und in Scheiben schneiden. Den gekochten Spargel in etwa 4 cm lange Stücke schneiden, die Tomaten achteln. Alle Zutaten in einer Schüssel vorsichtig mischen.

Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, feingehackter Zwiebel und Petersilie eine Marinade rühren und über den Salat gießen. Vor dem Servieren etwas durchziehen lassen. **d**

Eier im Spargel-Schinken-Bett

Zutaten

- 2,5 kg frischer Spargel
- Salzwasser
- etwas Zucker
- etwas Zitronensaft
- 12 Scheiben Kochschinken
- 8 Eier
- 300 ml Sauce Hollandaise
- Salz und Pfeffer
- evtl. Käse

Zubereitung

Den Spargel schälen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Im Salzwasser mit etwas Zucker und Zitrone bissfest kochen.

Vom Schinken 8 Scheiben zur Seite legen, den Rest klein würfeln. Dann Schinken, Hollandaise und Spargel vermischen. Bei Bedarf noch etwas würzen (aber Vorsicht mit dem Salz, der Schinken gibt beim Garen davon noch reichlich ab) und in eine Auflaufform geben.

Die restlichen Schinkenscheiben als kleine Körbchen in die Spargelmasse drücken und in jedes Körbchen ein Ei gleiten lassen. Das Ei dann etwas würzen, wer mag, kann auch noch ein bisschen Käse über die Eier streuen.

Das Ganze dann bei 180 °C (Heißluft) ca. 20 – 30 Min. im Ofen backen. Je nachdem, wie man die Eier mag (fest oder weich). **d**

Überbackene Avocados mit Kartoffel-Spargel-Ei-Füllung

Zutaten

- 2 Avocados
- 4 Eier
- einige vorgekochte Kartoffeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 1/2 Knoblauchzehe
- etwas Sahne
- etwas Salz und Pfeffer
- 1/2 Bund grüner Spargel
- etwas geriebenen Käse
- einige Pistazien
- etwas Feldsalat

Zubereitung

Den Spargel in einem Topf kochen und den Backofen vorheizen. Währenddessen schon die vorgekochten Kartoffeln mit dem Knoblauch anbraten. Kurz bevor der Spargel fertig ist, etwas Sahne in die Pfanne geben. Dann den Spargel klein schneiden und in die Pfanne zu den Kartoffeln geben. Dann die Eier in die Pfanne geben und rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Avocados längs in zwei Hälften teilen und in eine Auflaufform legen. Das Kartoffel-Spargel-Ei-Gemisch auf den Avocados und in der Auflaufform verteilen. Etwas Käse darüber verteilen und für 5 Minuten in den Backofen stellen. **d**

