

---

**Typ:** Salat

**Quelle:** Mutti

\*\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Am 11 Mai mangels CF mit Joghurt und Schlagsahne. Geht auch. Ursprünglich war auch Mayonnaise gefragt, geht aber auch ohne. Geht auch mit saurer Sahne. Dann braucht man keinen Zitronensaft.

**Zutaten:** ca. 750 g Spargeln  
2 hartgekochte Eier  
1 dicke Scheibe Schinken  
1 Becher Crème Fraiche  
Zitronensaft  
Curry, Pfeffer, Salz

**Rezept:** Spargeln nicht zu weich kochen (5 min), abgießen.

Alternativ die Spargeln mit Salz, Zucker und einem Stück Butter dicht in Alufolie einwickeln und bei 180°C 20-25 min im Backofen garen.

Noch eine Alternative: Die Spargeln auf dem Dämpfaufsatz im Dampfkochtopf ohne Druck 15-20 min dämpfen.

Spargeln in Stücke schneiden und mit Essig, Salz, Pfeffer 1-2 h marinieren. (Auf einem Sieb abgießen.) Mit dem Salz und dem Essig verlieren die Spargeln ziemlich viel Wasser. Die dabei entstehende Brühe ist Spargelaroma pur! Es wäre also schade, sie wegzuschütten. Lieber nicht soviel Essig nehmen und ab und zu mal umrühren.

Inzwischen Sahne, kleinwürflig geschnittenen Schinken, kleingewürfelte Eier und Gewürze mischen. Evtl. noch Zitronensaft. Alles vorsichtig mit den abgetropften Spargeln vermischen.