

Grüner Spargel mit Eiern, Gri Soß und Pellkartoffeln

Für zwei Personen

400 g kleine festk. Kartoffeln	400 g grüner Spargel	1 Bund Frankfurter Kräuter
4 Eier	175 g Joghurt	25g Mayonnaise
2 EL Kräuternessig	1 Prise Zucker	Kresse
Salz	Pfeffer	

Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser gar kochen.

Kräuter für die Frankfurter Sauce fein hacken. Joghurt mit Mayonnaise vermengen und Kräuter unterheben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Kräuternessig abschmecken.

Eier sechs Minuten kochen. Spargel am unteren Drittel schälen und in Salzwasser ebenfalls sechs Minuten kochen.

Kartoffel abgießen, pellen und mit Salz bestreuen. Eier ebenfalls pellen.

Den grünen Spargel mit grüner Sauce, Eiern und Pellkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Bernd Nielebock am 29. Oktober 2015