

Nudel-Salat mit Spargel und Eiern

Für 4-6 Personen

5 Stangen weißer Spargel	5 Stangen grüner Spargel	5 Stangen Frühlingszwiebeln
100 g Orecchiette	0,1 l Brühe	1 Bio-Zitrone
50 g Pinienkerne	3 EL Paniermehl	2 EL Butter
1 Becher Crème-fraîche	1 kleine Chilischote	1 TL Crema di Balsamico
1 TL Nussöl	Olivenöl, Salz, Zucker	1 Bund Bärlauch
10 Bio-Eier	4 Tomaten	

Olivenöl im Küchenmixer zu einem dicklichen Pesto verarbeiten. Das Pesto nur mit Zucker und Salz würzen.

Orecchiette in Salzwasser kochen, dann mit etwas Kochwasser, Olivenöl, Zitronenabrieb, Salz und Zucker vermengen. Die Nudeln etwa $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen lassen. Den weißen und grünen Spargel schälen, die Frühlingszwiebeln säubern. Spargel und Frühlingszwiebeln in mundgerechte Stücke schneiden.

Ein Gemisch aus Olivenöl und Butter in einer hohen Pfanne erhitzen.

Die Chilischote klein schneiden und ins Bratfett geben.

Den Spargel und die Frühlingszwiebeln hinzufügen und alles etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Zur Hälfte der Garzeit etwas Brühe hinzufügen und den Spargel mit Zucker und Salz würzen. Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Pinienkerne und Brösel hineingeben und unter ständigem Rühren kurz rösten, bis die Brösel und Pinienkerne leicht braun sind.

Die Crème fraîche leicht erwärmen und mit Crema di Balsamico, Nussöl und etwas Olivenöl verrühren. Die Tomaten säubern und in kleine Würfel schneiden.

Servieren:

Spargel und Frühlingszwiebeln mit den Nudeln vermengen und auf eine Platte oder in einen breiten Topf geben. Die gekochten Eier halbieren und darauf verteilen. Auf jede Eierhälfte etwas Bärlauchpesto geben.

Pinienkernen-Brösel-Mischung über alles streuen und die Crème fraîche löffelweise auf dem Salat verteilen. Zum Schluss die Tomatenstücke hinzufügen.

Rainer Sass am 20. April 2019