



Zutaten:

Für 2 Personen | Dauer: 15 Minuten

1 Bund grüner Spargel
2 handvoll Babyspinat
2 Eier
1 Frühlingszwiebel

Essig & Öl
1 TL Honig
1 TL mittelscharfer Senf
etwas Kresse

So wirds gemacht:

Am besten man fängt mit den Eiern an, die brauchen am „längsten“. Ich mag sie gerne wachweich, also koche ich sie etwa für 6 Minuten.

Jetzt zum Grün: Spargel, Babyspinat und Frühlingszwiebel wasche ich unter fließendem Wasser ab. Der Babyspinat bleibt so wie er ist, den Frühlingszwiebel schneide ich dünne, feine Ringe. Beim Spargel breche ich vorsichtig die Enden ab, das klappt super – der Spargel bricht genau an dem Punkt wo's unten immer schon ein bisschen holzig wird.

Die Vinaigrette:

Hierfür mische ich einfach Honig, Senf, Öl und etwas Essig in einem Schüttelbecher und schmecke mit Salz & Pfeffer ab.

Zu guter letzt wird der Spargel in einer Pfanne angebraten. Das dauert etwa 3 Minuten. Ich gebe den Spargel einfach in die Pfanne und wende ihn immer wieder etwas, damit er nicht schwarz wird. Zum Schluss noch kurz Salz und Pfeffer darüber – fertig.

Die Eier dürften jetzt auch soweit sein. Nun kann angerichtet werden:

Erst gebe ich den Spargel auf den Teller und verteile etwas Babyspinat und Frühlingszwiebeln darüber. Vorsichtig beträufle ich das ganze mit meiner Vinaigrette. Als besonderes Highlight schneide ich mein geschältes Ei in der Mitte durch und lege es vorsichtig darauf. Noch ein bisschen Kresse für's Auge und ratzefatz ist alles fertig!