



# Spargel nach flämischer Art

PORTIONEN: 2

VEGETARISCH

WWW.LINDCHEN.DE

## Zutaten

12 Stangen weißer Spargel	3 Eier
400 g Kartoffeln (z.B. Annabelle Frühkartoffeln)	½ Zitrone
50 g gute Butter	½ TL Zucker
½ Bund Petersilie	Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Eier hart kochen (10 Minuten) und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Die Kartoffeln schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in Salzwasser garen. Währenddessen die holzigen Endstücke des Spargels abschneiden und den Spargel schälen. Den Spargel und Zucker in einen Topf mit Wasser bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten – je nach Dicke der Spargelstangen – kochen. Eier schälen und in kleine Würfel schneiden oder grob hacken. Petersilie hacken und Eier damit mischen. Butter in einem Topf schmelzen lassen. Spargel auf eine Platte arrangieren und die Eismasse darauf geben. Mit Butter übergießen und Spargel flämisch mit den Salzkartoffeln servieren.

**Lindchen**  
schmeckt