

# Eiersalat mit frischen Kräutern und grünem Spargel und krossem Speck

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreiche Alltagsküche, fleischvermindert, herzhaft

## Zutaten

- Für den Eiersalat:
- 250 g grüner Spargel, "bissfest" gekocht, schräg in 4 cm großen Stücken geschnitten
- 8 Stück hart gekochte Eier in Scheiben oder Sechsteln
- 8 Scheiben Frühstücksspeck, trocken, kross gebraten
- 100 g Frisée Blätter (Krause Endivie)
- 2 El frischer Schnittlauch, gehackt
- 1/2 kleine, rote Peperoni in kleinen Würfeln
- 100 ml Bio Joghurt
- 3 El Sahne
- 1 Tl Senf
- 2 El Mayonnaise, siehe Gekonntgekocht Basisrezept
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Den Frisée Salat, putzen, verlesen und in kaltem Wasser ca. 20 min. auffrischen, danach auf Küchentrepp trocken ablaufen lassen.

### **Schritt3**

Die Spargelstücke etwas mit Vinaigrette marinieren, durchziehen lassen.

### **Schritt4**

Den Speck trocken in eine Stielpfanne geben und knusprig heraus braten; auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

### **Schritt5**

Der Dressing:

### **Schritt6**

Den Senf mit dem Joghurt, Sahne und der Mayonnaise verrühren und den Schnittlauch sowie die Peperoni Würfelchen unterheben, pikant abschmecken.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Ich mische meinen Eiersalat nicht mit dem Dressing, weil er mir zu unansehnlich wird, sondern lege auf einem gekühlten Teller zunächst den knackigen Frisèe Salat aus.

### **Schritt9**

Gebe die Eischeiben oder Sechstel dekorativ drum herum und verteile den Spargel. Dann tröpfele ich den Dressing darüber und den noch heißen, krossen Speck dazu

### **Schritt10**

.(2 Scheiben p.P.)

**Rezeptart:** Eierspeisen **Tags:** grüner spargel, krosser speck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eiersalat-mit-frischen-kraeutern-und-gruenem-spargel-und-krossem-speck/>