

Bunter Spargel - Kartoffelsalat mit verlorenem Ei und Schafskäse



- **Küche:** Deutsch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Als erstes fragen Sie sich wahrscheinlich „Die Spargel und Kartoffelsalat? Geht das zusammen?“ Unsere Antwort lautet: „Ja, klar!“ Und Sie werden sehr positiv überrascht sein, wie lecker diese Kombination sein kann!

Ein appetitlich bunter Kartoffelsalat aus warmen Pellkartoffeln, zusammen mit grünem und weißem Spargel, Walnussöl und Creme Fraiche angemacht, ist genau das Richtige für eine fleischlose und abwechslungsreiche Alltagsküche. Darüber ein weich zerlaufendes Ei, zusammen mit den herzhaften Schafskäsewürfel und das Gericht ist fertig!

Ein schnelle Schmankerl in der Spargelsaison.

Zutaten

- 500 g gekochte Pellkartoffeln in Scheiben
- 400 g weißer Spargel, herkömmlich geschält, holzige Enden gekappt
- 400 g grüner Spargel, falls erforderlich im unteren Drittel geschält, holzige Enden gekappt
- 2 EL Walnussöl
- 5 - 6 Radieschen, gewaschen, in dünnen Streifen
- 1 kleines Bündchen Schnittlauch gehackt
- Etwas Spargelwasser mit 4 EL Weinessig
- 2 EL Creme fraiche
- 125 g Schafskäse, mundgerecht gewürfelt
- 4 frische Eier
- 2 l Salzwasser mit 3 EL Weißweinessig
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Der Spargel- Kartoffel- Salat:

Beide Spargelsorten im Salzwasser mit etwas Zucker „bissfest“ kochen. Schräg in 3 cm lange Stücke schneiden.

Aus einem schmackhaften Dressing, das aus Spargelwasser mit dem Weinessig, Salz, Pfeffer und etwas Zucker besteht, abschmecken und über die noch warmen Kartoffelscheiben geben.

Etwas schwenken, bis sich eine leicht „sämige“ Kartoffelbindung einstellt.

Schlank halten und die Spargelstücken unterheben, das Walnussöl und Creme fraiche verrühren, etwas durchziehen lassen. Danach nachschmecken; kurz vor dem Servieren die Radieschen, Schnittlauch und die Ziegenkäsewürfel unterheben.

Schritt2

Die verlorenen Eier:

Die Eier einzeln in Kaffeetassen schlagen; 2 l Salzwasser mit 3 EL Weißweinessig aufkochen, zurückziehen.

Mit einem Esslöffel um den äußeren Rand fahren, einen kleinen Strudel erzeugen. In die Mitte die Eier nacheinander gleiten lassen und das Eiweiß um das Eigelb legen.

Ca. 4 min. am Herdrand „wachsweich“ garen.

Schritt3

Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen, auf dem Spargelsalat anrichten.

Rezeptart: Kleine Gerichte **Zutaten:** Creme Fraiche, eier, Kartoffel, Öl, Pfeffer, Salz, Schafskäse, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-kartoffel-salat/>