Frischer Spargel mit Sardellen – Kapern – Salsa

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Die pikant – herzhafte Vorspeise oder auch Beilage

Zutaten

- 1,2 kg weißer Spargel
- 4 hart gekochte Eier in Würfeln
- 2 Sardellenfilets, gehackt
- 1 Tl Murcia Kapern, gehackt
- Saft einer Zitrone
- 5 - 6 El gutes Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitungen.

Schritt3

Den Spargel herkömmlich schälen, auf gleiche Größe kappen und

Schritt4

4 Portionen bündeln, binden.

Schritt5

Zunächst die Schalen in Salzwasser aufsetzen, ca. 5 min. köcheln lassen, Schalen entfernen.

Schritt6

Nunmehr den Spargel „bissfest“ kochen.

Schritt7

In der Zwischenzeit, die Sardellen – Kapern Salsa:

Schritt8

Die Eier halbieren und das Eiweiß fein hacken.

Schritt9

Das Eigelb durch ein Sieb streichen, salzen, pfeffern und den Zitronensaft dazu geben.

Schritt10

Alles mit dem Olivenöl „aufziehen“, so dass eine flüssige Soße entsteht Die gehackten Kapern, die Sardellen und das Eiweiß unterheben, ev. salzen, pfeffern.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Alles „üppig“ über den angerichteten Spargel geben, sofort servieren.

Rezeptart: Salsa, Soßen, Vegetarisch, Warme Vorspeisen **Tags:** fleischlos, Salsa, sardellen, spargel

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frischer-spargel-mit-sardellen-kapern-salsa/