

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/>