



## Weisser Spargel mit Eiern und Kräutern

Spargel mal anders!

### Zutaten für 4 Personen:

1 kg weißer Spargel, geschält  
6 hartgekochte Eier,  
100 g Butter,  
1 Bund Blatt Petersilie, 2 Bund Schnittlauch,  
1 Schalotte  
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle



Spargel in viel Wasser mit viel Salz und einem Eßlöffel Zucker circa 15 Minuten garen, nicht kochen.

In der Zwischenzeit, die Eier kochen und hacken. Die Kräuter waschen und klein schneiden, Schalotte schälen und sehr fein hacken.

Dann Eier, Kräuter und die Schalotte mischen, salzen und pfeffern.

Den gekochten Spargel auf eine Platte legen und mit der Eier-Kräuter-Mischung anrichten. Die Butter erwärmen, über die Spargelspitzen gießen und lauwarm servieren.

**Perfekt mit Weißburgunder vom Weingut Zimmerlin.**



## Grüner Spargel mit Garnelen in Weissweinsauce

Ganz und gar italienisch

### Zutaten für 4 Personen:

250 g rohe Garnelen, geschält  
16 Stangen grüner Spargel  
1/8 Liter Roséwein  
2 Esslöffel Olivenöl  
1 Esslöffel Butter  
1 Esslöffel Zitronen-,  
frischgepresst



Olivenöl erhitzen, Knoblauch, gehackte Chilischote zufügen und 1 Minute sautieren. Wein und Butter hinzufügen, 2-3 Minuten köcheln lassen; dann Garnelen und grünen Spargel dazu geben und ca. 3 Minuten mitgaren, bis die Garnelen durchgegart sind und der Spargel noch schön bissfest ist. Zum Schluß Zitronensaft und Basilikum nur kurz miterwärmen, salzen und sofort über Spaghetti servieren.

**Köstlich mit einem Custozza von der Cantina di Custozza.**



## Weisser Spargel mit Speck und Spiegelei

Köstlich und ganz einach zu bereiten.

### Zutaten pro Person:

3-4 Stängel Spargel,  
1 Spiegelei,  
1 Scheibe durchwachsenen Speck oder Frühstücksspeck, klein geschnitten



Die Spargelstangen sorgsam schälen und in einem großen Topf mit Zucker und Salz bissfest kochen, in der Zwischenzeit Speck und Spiegeleier in der Pfanne braten; den fertig gegarten Spargel auf den Tellern anrichten mit Ei und Speck garnieren. Dazu passen Pellkartoffeln mit Salz und Butter. Wir empfehlen dazu:

**Weißburgunder von Andreas Grimm.**