



## Spargelsalat mit Linsen

für 4 Personen

- |   |   |
|---|---|
| 4 frische Eier  | in Salzwasser ca. 9 min kochen. In kaltem Wasser abschrecken, pellen und abkühlen lassen.   |
| 1 kg Spargel weiß   | waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Dann in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.   |
| Salz<br>1 Prise Zucker                                    | Wasser mit<br>und<br>aufkochen und den Spargel darin 10 min bissfest kochen, dann herausnehmen und mit kaltem Wasser abkühlen, damit er nicht weiter weich zieht! |
| 200 g rote Linsen   | in kochendem Salzwasser ca. 10 min kochen lassen, dabeibleiben!! (Bissprobe)<br>dann abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.                                |
| 3 EL Balsamico-Essig<br>Salz und Pfeffer<br>6 EL Olivenöl | weiß, mit<br>würzen, dann<br>unterrühren, die Marinade mit den Linsen und dem Spargel mischen und gut durchziehen lassen!   |
| Schnittlauch<br>100 g Parmesan<br>1 Beet Kresse           | in feine Röllchen schneiden.<br>dünn hobeln.<br>abschneiden. Alles mit dem Gemüse vorsichtig vermischen.  |
| Salz und Pfeffer (Mühle)                                  | Die Eier vierteln und auf dem Salat anrichten.<br>darüber streuen.  |
|   | Mit warmem Baguette servieren.  |

