

# Spargelsalat

## Zutaten:

600 g Spargel  
4 Eier  
600 g Erbsen, tiefgekühlt  
1 EL Butter  
1 EL Gemüsebrühe (Instantpulver)  
1 EL Erdnussöl  
2 Becher Naturjoghurt  
6 Frühlingszwiebeln  
Zucker, Oregano, Salz, Pfeffer, Senf

## Zubereitung:

- Die Eier 10 Minuten kochen, dann abkühlen lassen.
- Den geschälten Spargel in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.
- Etwa 1 Liter Wasser mit der Gemüsebrühe, etwas Zucker und der Butter zum Kochen bringen.
- Die Spargelstücke zugeben und leicht kochen lassen.
- Nach 10 Minuten die Erbsen zufügen und alles noch ca. 5 Minuten kochen lassen.
- Anschließend gut abtropfen lassen.
- Den Joghurt mit dem Öl verrühren.
- Zwiebeln klein hacken.
- Mit Oregano, Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Zucker, Senf abschmecken.
- Evtl. weitere Gewürze nach eigenem Geschmack hinzugeben.
- Erbsen, Spargel und Soße gut vermischen und in eine Salatschüssel geben.
- Die Eier vierteln und den Salat damit verzieren.