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.