

Frischer Bio-Spargel mit Boznersoße
dazu gekochter Bauernschinken mit
Salzkartoffel

- Zutaten für 2 Personen:
- 500g frischer Bio Spargel
- 400g junge Kartoffel
- 200g Boznersoße
- 100g Bauernschinken

Zubereitung Boznersoße

- 1 gekochtes Ei
- 1 Esslöffel mittelscharfer Senf
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 4 Esslöffel Mayonaise

Dotter des gekochten Ei zerdrücken und das Eiweiß klein schneiden. Den Senf dazugeben, weiter den Zitronensaft und die Mayonaise unterrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken und abschließend mit Schnittlauch garnieren.

Den Spargel schälen und im Dampfgarer oder heißen Wasser ca 20min. garen.

Den Spargel mit Parmesan-Pepp und zerlassener Butter am Teller garnieren

Dazu junge Salzkartoffel und gekochten Bauernschinken.

Gutes gelingen
Dinner Team