

Spargel mit Bozner Soße

Zutatenliste:

2	hartgekochte Eier
2 TL	Senf mittelscharf
2 EL	Brühe
3 TL	Apfelessig
50g	Rapsöl
	Salz, Pfeffer
	Schnittlauch gehackt
500g	Spargel
	Parmesan
	Schinken gekocht
500g	Salzkartoffeln



Zubereitung:

1. Die gekochten Eier pellen, Eiweiß und Eigelb trennen. Eiweiß fein hacken und beiseite stellen.
2. Eigelb mit Senf, Brühe und Essig mit einem Rührgerät solange rühren bis eine homogene Masse entstanden ist. Danach Öl langsam einfließen lassen und dabei ständig weiter-rühren.
3. Anschließend das gehackte Eiweiß und den Schnittlauch unterheben und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Soße über den gekochten Spargel geben, etwas Parmesan darüber streuen und mit Schinken und Salzkartoffeln servieren.