



Spargel-Eier-Pfanne

Für 2 Portionen

Zutaten

250 g weißer Spargel
250 g grüner Spargel
6-8 gekochte Kartoffeln vom Vortag
4 Stängel glatte Petersilie
½ Bund Schnittlauch
6 Bio-Eier
100 ml Mineralwasser, medium
Kräutersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Rapsöl zum Anbraten

Zubereitung



Den weißen Spargel komplett schälen, den grünen nur am Ende und dann in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Die Petersilie waschen, trocknen und grob hacken.

Den Schnittlauch putzen und fein schneiden.

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen. Das Mineralwasser zuschütten.

Dadurch wird der Eierschaum luftiger.

In einer Pfanne Rapsöl leicht erhitzen und die Spargelstücke unter vorsichtigem Drehen darin anbraten.

Die Kartoffelscheiben zugeben.

Den Eierschaum zufügen und unter stetigem Wenden zusammen ausbacken.

Gut würzen und zum Schluss die Kräuter unterheben.

Ein einfaches, aber feines Frühlingsgericht –
zusammen mit einem Rheingauer Weißwein ein echter Genuss.

*Viel Vergnügen beim Ausprobieren und einen guten Appetit wünscht
Usch von der Winden*