

# Frühlingsalat mit Spargeln

4 Personen

*Die besten Rezepte erhält man bisweilen durch Zufall. Zufälligerweise hatte ich noch einige gekochte weisse Spargeln übrig und etwas Sauce Hollandaise von Thomy (die ist einfach so fein). Und da dachte ich: "Ja, was machsch emel o mit dene paar Spargle?". Dann hirnte ich, was denn zu den Spargeln passen könnte, und schon war der Frühlingsalat geboren...*

8	weisse Spargeln, gekocht
3	Eier
1-2	Avocados
1 Pk.	Sauce Hollandaise (Thomy)
...	Zitronensaft
1 - 2 EL	Sonnenblumenöl
...	Salz
etwas	Schnittlauch, gehackt

Die Eier 10 Minuten lang kochen, dann abschrecken, erkalten lassen, schälen und in Stücke schneiden.

Die Avocados in kleine Stücke schneiden und sofort mit Zitronensaft vermischen.

Die Spargeln in etwa 2 cm lange Stücke schneiden.

Die Hollandaise mit dem Öl, etwas Zitronensaft und dem Salz (oder Aromat) verrühren.

Spargeln, Gemüse und Eier mit der Sauce und dem Schnittlauch vermischen. Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde lang ziehen lassen.