

# **Spargelsalat mit Räucherlachs und Ei**

Zubereitungszeit: 15 Min. plus 1 h Ziehzeit

## **Zutaten (für 4 Personen):**

600 g weißer Spargel, gegart in Stücke, 200 g geräucherter Lachs, 3 Eier, 100 g Frischkäse, 100 ml Sahne, 150 ml Mayonnaise, 1 EL Kapern, 1 TL mittelscharfer Senf, 1 Spritzer Worcestersoße, gemahlene Chillischoten, Salz zum Abschmecken.

## **Zubereitung**

**A** 600 g weißer Spargel, 200 g geräucherter Lachs, 3 Eier

Den Spargel schälen, in Stücke schneiden und bissfest kochen. (Man kann sehr gut auch Spargelspitzen verwenden!) Den geräucherten Lachs in Streifen schneiden. Die Eier hart kochen und in Scheiben schneiden.

**B** 100 g Frischkäse, 100 ml Sahne, 150 ml Mayonnaise, 1 EL Kapern, 1 TL mittelscharfer Senf, 1 Spritzer Worcestersoße

Frischkäse und die übrigen Zutaten zu einer Marinade rühren.

**C** gemahlene Chillischoten, Salz zum Abschmecken  
Spargel, Räucherlachs und Eier unterheben. Mit den Gewürzen abschmecken. Gute eine Stunde gekühlt ziehen lassen.

Verfasser: Ulrike Sieger-Koser

Dieser Salat ist ideal an warmen Tagen und mit Weißbrot stellt er eine komplette Mahlzeit dar.