BANDERILLO MIT GARNELE, EI UND SPARGEL

Enden von 2 Spargelspitzen abschneiden und den Rest schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. In einen Topf mit kochendem Wasser geben, 1 Minute kochen, abtropfen und auf Küchenpapier trocknen lassen. 8 kleine gekochte Garnelen schälen und vom Darm befreien. 4 hartgekochte Wachteleier halbieren. Je 1 Garnele, 1 Eihälfte und 1 Spargelstück auf einen Zahnstocher stecken. Ergibt 8 Stück.