Spargel-Salat

600 g Spargel schälen, in 3 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser 15 min garen. Am Ende der Garzeit 600 g Erbsen (TK) hinzufügen. Danach den Spargel und die Erbsen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. 4 Eier hart kochen, abkühlen lassen und achtem. 4 Frühlingszwiebeln waschen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Erbsen und Spargel mischen und auf Tellern anrichten. Mit den Ei-Stücken garnieren und mit den Zwiebeln bestreuen. Eine Salatsauce bereiten, über den Salat geben und gut durchziehen lassen.

Ein Dressing bereiten aus: Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, Petersilie.

Je nach Geschmack kann auch ein Dressing mit Sahne zubereitet werden.