



## Grüner Spargel mit Schwarzwälder Schinken

### Zutaten für 4 Personen

2 Eier  
16 Stangen grüner Spargel  
je 50 g Kerbel, Petersilie und Schnittlauch  
30 ml Olivenöl  
10 ml Weißweinessig  
Pfeffer  
30 g geschälte Walnusskerne  
8 dünne Scheiben Schwarzwälder Schinken  
4 Frühlingszwiebeln



### Zubereitung

Eier in Salzwasser ca. 6 Min. weich kochen. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken.

Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und holzige Enden entfernen. Sofort nach den Eiern den Spargel im kochenden Salzwasser ca. 6 Min. garen, danach ebenfalls im Eiswasser abschrecken.

Eier und Spargel aus dem Eiswasser nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Eier pellen und in einen hohen Rührbecher geben. Blätter von den Kräutern zupfen und fein hacken. Kräuter, Öl, Essig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer hinzufügen und mit dem Pürierstab so lange mixen, bis eine glatte und homogene Textur entstanden ist. Kräutersauce nochmals abschmecken.

Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett hell rösten, abkühlen lassen und grob hacken.

Zum Servieren jeweils etwas Kräutersauce auf vier Teller streichen, mit je 4 Spargelstangen und 2 Scheiben Schwarzwälder Schinken belegen und mit Walnüssen bestreuen. Nach Belieben mit Kräutern oder Frühlingszwiebelringen garnieren.