

## Rezept Spargel Polnisch

für 2 Personen dieses Rezept stammt von [www.gusto.at](http://www.gusto.at)



10 Stangen weißer Spargel, geschält und geputzt

Salz

Zucker

2 BIO Eier

Petersilie, frisch gehackt

Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

4 EL Butter

4 EL Semmelbrösel

Pfeffer

Die Eier hartkochen und beiseite stellen. Spargel in einen weiten Topf geben und nicht ganz mit Wasser bedecken. Salz und eine Prise Zucker zugeben und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen bis der Spargel zart ist.

Inzwischen die Eier schälen und hacken. 2 EL Butter in einer Pfanne schmelzen und die Semmelbröseln goldbraun braten. Herausnehmen und beiseite stellen. Die restliche Butter in der gleichen Pfanne schmelzen. Gehackte Eier, Kräuter und Semmelbrösel mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Spargel mit der Schaumkelle herausnehmen und auf einer Platte anrichten.

Die Eirmischung auf dem Spargel verteilen und alles mit zerlassener Butter begießen. Mit Salzkartoffeln servieren.