

# Weißer Spargel und Weißburgunder

## Weißer Spargel mit Eiern und Kräutern

Französisch inspiriert

### Zutaten für 4 Personen:

1 kg weißer Spargel geschält,  
6 hartgekochte Eier,  
100g Butter,  
1 Bund Blattpetersilie  
2 Bund Schnittlauch,  
1 Schalotte,  
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung:

Spargel mit viel Wasser, Salz und einem Eßlöffel Zucker circa 15 Minuten garen, nicht kochen.

In der Zwischenzeit, die Eier hart kochen und hacken. Die Kräuter waschen und klein schneiden, Schalotte schälen und sehr fein hacken. Dann Eier, Kräuter und die Schalotte mischen, salzen und pfeffern.

Den gegarten Spargel auf eine Platte legen und mit der Eier-Kräuter-Mischung anrichten. Die Butter erwärmen, über die Spargelspitzen gießen und lauwarm servieren.

Sehr lecker mit dem Weißburgunder, Selektion WEIN-MUSKETIER von Andreas Grimm oder dem Weißburgunder 'Achat' von Diana und Christian Steitz.