



Spargelsalat mit Vitello tonnato, Eiern, Kartoffeln und Cherrytomaten

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Packungen Vitello tonnato
- 800g grüne Spargeln
- 4 mittelgrosse Kartoffeln
- 12 Cherrytomaten
- 4 Eier
- n.b. ein paar Schnittlauchhalme
- n.b. Salz

Zubereitung

1. Die Eier in eine Pfanne mit kaltem Wasser geben, erhitzen und nach dem Aufkochen noch 9 Minuten kochen. In Eiswasser abschrecken, abtrocknen und in den Kühlschrank legen. Kurz vor dem Servieren schälen und grob hacken.
2. Cherrytomaten waschen und in sehr kleine Würfelchen schneiden.
3. Kartoffeln schälen, in 1 cm grosse Würfelchen schneiden und sie 5 bis 6 Minuten dämpfen oder kochen, bis sie weich sind, wenn man mit einer Gabel reinsticht.
4. Abtropfen lassen und separat beiseitestellen.
5. Schnittlauch fein schneiden.
6. Den hinteren Teil der Spargeln mit einem Sparschäler schälen, Spargeln waschen und in Dampf oder kochenden Wasser 10 Minuten kochen, bis sie gar, aber noch leicht bissfest sind.
7. Spargeln längs halbieren.
8. Spargeln auf 4 flache Teller verteilen, dabei die Spitzen abwechselnd in entgegengesetzter Richtung platzieren.
9. Den mittleren Teil mit dem Vitello tonnato belegen; Kartoffelwürfelchen, Tomätchen und gehackte Eier darüber streuen.

10. Mit Schnittlauch garnieren und servieren.