

# Gurken- Radieschen- Spargel- Salat



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 Salatgurke
- 1 Bund grüner Spargel
- 1 Bund Radieschen
- ½ Bund Schnittlauch
- Für das Dressing:**
- 2 EL Crème fraîche
- 2 EL Joghurt
- 1 EL Mayonnaise
- 1 TL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- Außerdem:**
- 4 Eier (Größe M)
- Brot nach Wahl

## ZUBEREITUNG:

1. Vorab die holzigen Enden vom Spargel abbrechen und die Stangen mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden.
2. Anschließend die Gurke klein würfeln und die Frühlingszwiebeln in grobe Ringe schneiden.
3. Die Radieschen waschen vom Grün befreien und dünn hobeln. Den Schnittlauch fein hacken.
4. Alle Zutaten für das Dressing in der Salatschüssel mit dem Schneebesen verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das vorbereitete Gemüse mitsamt den Kräutern unterheben.
5. Den Salat einige Minuten ziehen lassen und in der Zwischenzeit die Eier für ca. 6 Minuten weich kochen (je nach Geschmack etwas länger, wenn man lieber harte Eier möchte). Die frisch gekochten Eier mit kaltem Wasser abschrecken und schälen.
6. Alles mit frischem Brot und den gekochten Eiern servieren.