

## Spargeln an Salsa verde

250 g grüne Spargeln waschen, rüsten, schälen, ev. quer und längs halbieren.  
Im Salzwasser 6-8 Min. garen

### Salsa verde

1 El Pistazien alles zusammen cuttern, abschmecken

1 Knoblixehe, grob gehackt

1 Bd. Basilikum

1 Bd. Ital. Peterli

½ Schalotte, geh.

1 Kl Senf

1 dl Balsamico bianco

8 El Raps- od. Olivenöl

3 El Gemüsebouillon (aufgelöst!)

Salz, Pfeffer

4 Tr. Landrauchschinken auf Teller auslegen, Spargeln darauf geben  
Salsa verde auf den Spargeln verteilen

1-2 harte Eier, gehackt darüber streuen  
Kerbelblättli

