

«Asparagi alla bassanese» – traditionell, einfach, fein

Spargeln mit Ei



Rezept für 4 Personen

Zutaten

1 kg weisse Spargel
1 Glas Olivenöl Extra Vergine
8 Eier
Essig
Salz, Pfeffer

Die Spargeln schälen und den holzigen Teil entfernen. Die Spargeln auf vier Bündel verteilen und mit einem Bindfaden zusammenbinden. In einem hohen Topf mit der Spitze nach aussen 15 Minuten im Salzwasser kochen. Spargeln abgiessen und in ein Tuch wickeln.

Die Eier acht Minuten lang kochen und danach in kaltem Wasser ruhen lassen, damit das Eigelb weich bleibt. Die Eier mit einer Gabel zu einer Paste zerdrücken und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und einem Tropfen Essig anmachen.

Spargel und Eipaste auf dem Teller anrichten und zusammen mit einem Glas Vespaiolo geniessen – salute!

Weintipp

Soarda Vespaiolo Breganze bianco DOC 2023

Vignaioli Contrà Soarda, Veneto – Italien
Vespaiolo
6 Monate im Edeltank
13.5 Vol. %
Wein aus biologischer Produktion

Strohgelb. In der Nase Aromen von Zitrusfrüchten, Fenchel und Feuerstein. Am Gaumen vollmundig, mit vielschichtiger Kräuternote, Biskuit und schöner Säure. Ein Weisswein mit viel Spannung und grossem Trinkfluss.

[> weitere Infos zum Wein](#)

