

# Strammer Max mit Spargel

## Zutaten (für 8 Baguettescheiben):

- 6 Stangen weißer Spargel
- 1 Baguette
- 2-3 EL Butter
- einige Blättchen junger Spinat oder Römersalat
- 8 Wachteleier
- alternativ: Hühnereier
- 4 EL Mayonnaise
- 8 dünne Scheiben Katenschinken
- 1 Bund (möglichst mit Blüten) Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

Den Spargel putzen. Die Stangen zunächst längs, dann quer halbieren. Baguette in Scheiben schneiden und in Butter goldbraun rösten. Spinat- oder Salatblätter säubern und gegebenenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Die Schale der Wachteleier vorsichtig mit einem Messer anschlagen, dann den Inhalt in separate kleine Behälter füllen. Die harte Schale der Wachteleier lässt sich nur schwer am Pfannenrand öffnen.

Etwas Butter und Mayonnaise auf die Brotscheiben streichen, darauf Spinat- oder Salatblätter legen. Butter in 2 Pfannen erhitzen. In der einen Pfanne die Spargelstücke braten, bis sie eine kleine braune Kruste bekommen. Dabei etwas Salz und Zucker hinzufügen. Die Wachteleier vorsichtig in die andere Pfanne gleiten lassen und braten. Dabei salzen und pfeffern.

Schinkenscheiben auslegen und jeweils einige Spargelstücke darauflegen. Den Spargel mit dem Schinken einrollen und auf die Brote legen. Darauf jeweils ein gebratenes Wachtelei setzen und mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Blüten abzupfen und darauf verteilen.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 01.06.2020

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)