



Spargel mit Bozner Sauce

Die **Spargelstangen** schälen und die trockenen **Enden abschneiden**. Butter und Weißwein ins kochenden Salzwasser geben und die Spargel hineinlegen. Je nach Dicke bis zu **20 Minuten kochen**.

Die Eier hart kochen, abkühlen und das **Eigelb** vom **Eiweiß trennen**. Das Eigelb in einer Schüssel mit Senf und Fleischsuppe mischen. Dann das Öl, den Schnittlauch, das feingehackte Eiweiß unterrühren und mit Pfeffer und Salz würzen.

Zutaten für 4 Personen

- 15 Stangen weißer Spargel
- 2 EL Weißwein
- Butter
- Salz

Für die Bozner Sauce:

- 2 Eier
- 1 TL Senf
- 150 ml Öl
- 2 EL heiße Fleischsuppe
- 1 EL Schnittlauch
- Salz und Pfeffer