

# Spargeltoast mit Rührei

## Zutaten

**Für 4 Portionen:** 500 g frischen Spargel, Salz, Zucker, Butter, 4 große Scheiben Toast (oder Bauernbrot, Baguette etc.), 4 Scheiben geräucherten Lachs, 5 Eier, 1 Bd. gehackte Petersilie.

**Sauce:** 125 g Creme fraiche, 1 EL flüssigen Honig, ca. 4 EL Zitronensaft.

## Zubereitung

### 1. Spargel kochen

Der Spargel wird gewaschen, geschält und in Wasser mit wenig Salz, Zucker und Butter ca. 15-20 Minuten gekocht. Anschließend abgießen und gut abtropfen lassen.

### 2. Rührei und Toast

In einer Pfanne aus den Eiern mit Salz und Pfeffer Rührei braten. Toast oder Brot nicht zu stark antoasten und anschließend mit Rührei, Spargel, Lachs und Petersilie belegen.

### 3. Sauce

Creme fraiche, Honig und Zitronensaft verrühren. Die Sauce über d