

Spargelrührei

500 g	weißer Spargel
1 EL	Butterschmalz
6	Eier
8 EL	Schlagsahne (Minus L)
½ TL	abgeriebene Zitronenschale
	Salz, Pfeffer
	Schnittlauch

Spargel schälen, Enden abschneiden und die Stangen klein schneiden. Die Köpfe mit ca. 4 cm Ansatz stehen lassen. Köpfe längs halbieren.

Butterschmalz in eine Pfanne geben und den Spargel ca. 5 Minuten anbraten.

Inzwischen Eier, Sahne, Zitronenschale, Salz und Pfeffer verquirlen. Über den Spargel geben und stocken lassen.

Das Rührei mit Schnittlauch bestreuen und servieren.