

## Schweinelendchen mit Spargel

### Zutaten für 4 Personen:

1 Kg Spargel  
600 - 300 g Schweinelendchen  
Margarine ( 20 g )  
Salz, Pfeffer  
2 Eß. Zucker  
1 kl. Zwiebel  
1/2 Gurke  
2 harte Eier  
100 g Creme fraiche  
Etw. Kerbel

### Zubereitung:

Schweinelende in Scheiben schneiden, und in heißer Margarine 3 Min. je Seite braten.  
Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Spargel schälen, in einem großen Topf Wasser, Salz und Zucker zum Kochen bringen. Den Spargel einmal aufkochen und weitere 15 Min. köcheln. Spargel herausnehmen und warm stellen.  
Zwiebel und Gurke schälen und im Mixer pürieren. Die Eier pellen, in feine Würfel schneiden, mit Creme fraiche und der Gurkenmasse vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Kerbel abschmecken. Auf den Spargel geben. Zusammen mit den Lendchen servieren.  
Dazu passen Salzkartoffeln.

Gutes Gelingen und guten Appetit