



## **Spargel klassisch**

### **Zutaten für 4 Personen:**

2 kg weißer Spargel, Salz, Zucker, Zitronensaft, 2 EL Alpenbutter,  
2 Packungen Meggle Sauce Hollandaise (à 125 g), 500 g gekochter  
oder geräucherter Schinken, 800 g neue Kartoffeln

### **Zubereitung:**

Spargel schälen und holzige Enden abschneiden. Spargel in vier Bündel teilen und mit Küchengarn jeweils zusammenbinden. Die Kartoffeln waschen, in einen mit Wasser gefüllten Topf geben, mit einer Prise Salz würzen und 20-25 Minuten kochen. Für die Zubereitung des Spargels Wasser mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Alpenbutter zum Kochen bringen und Spargel darin 15 bis 20 Minuten garen, anschließend Küchengarn vom Spargel entfernen. Meggle Sauce Hollandaise in 125 ml warmen Wasser bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, kurz aufkochen und abschließend gut durchrühren. Nach Wunsch Spargel mit gekochtem Schinken umwickeln und auf Tellern anrichten. Dazu Meggle Sauce Hollandaise und Kartoffeln servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 50 Minuten

**Eine Portion enthält:** 40 g E, 21 g F, 14 g KH, 405 kcal, 1696 kJ

### **Tipp:**

- Für die Zubereitung der Meggle Sauce Hollandaise kann auch das Spargelwasser verwendet werden.

Rezept-Nr.: 90\_134

Abdruck honorarfrei

Belegexemplar erbeten