



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 Küchengarnt 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 Küchengarnt 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