Spargel mit Frischkäse-Nocken

Spargel-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 200g Frischkäse (Doppelrahm)
» 200g junger Ziegenkäse
» 100g Lachsschinken
» 1 Bd. Schnittlauch
» Salz
» 2kg Spargel (weiß)
» 1 Prise Zucker
» 800g Kartoffel(n)
» 2 TL grüner Pfeffer
» 150g Butter/Margarine

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Frisch- und Ziegenkäse in einer Schüssel miteinander vermengen. Den Schinken sehr fein würfeln. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Beides unter die Käsemasse rühren, mit Salz abschmecken und kühl stellen.

2. Spargel waschen, unter dem Kopf beginnend schälen, Enden abschneiden. Salzwasser mit Zucker zum Kochen bringen, die Stangen 15-20min im leicht simmernden Sud garen.

3. Die Kartoffeln waschen und mit einer Gemüsebürste gründlich abbürsten. In Salzwasser ca. 20min garen, abgießen und ausdampfen lassen.

4. Den Spargel herausheben, abtropfen lassen und warm stellen. Grünen Pfeffer abtropfen lassen und grob hacken. Die Butter in einem kleinen Töpfchen erhitzen, die Pfefferkörner dazugeben.

5. Aus der Käsemasse mit zwei Löffeln Klößchen abstechen, auf Tellern anrichten. Spargel daneben platzieren. Die Kartoffeln evtl. separat servieren. Dazu die Pfefferbutter reichen. Zu diesem Gericht schmeckt ein gut gekühlter Riesling.

Nährwerte: 680kcal/E29g/F58g/KH12g pro Portion

angelegt am: 20.01.2005 Rezept-Nr: 1417

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke