Spargelmix mit Kerbelschaum

Spargel-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 800g Spargel (grün)
» 800g Spargel (weiß)
» Salz & Pfeffer
» 1 Bd. Kerbel
» 250g Crème fraîche
» 4 Ei(er)
» 600g Kartoffel(n)

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Spargel putzen, gründlich schälen. Die Enden abschneiden, bündeln und in kochendem Salzwasser in ca. 15min garen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

2. Die Kartoffel schälen, in Viertel schneiden und in Salzwasser ca. 20min garen. Wasser abgießen und die Kartoffeln dämpfen. Die Eier in ca. 8min hart kochen, abschrecken, pellen und halbieren.

3. Für die Soße den Kerbel unter fließendem Wasser gut waschen, trockenschütteln und fein hacken. 2 EL beiseite stellen. Den Rest mit der Crème fraîche, dem Salz und dem Pfeffer aus der Mühle pürieren.

4. Die Sauce mit dem Spargel anrichten, mit Kerbel bestreuen. Mit den Salzkartoffeln und den Eihälften servieren

Nährwerte: 462kcal pro Portion

angelegt am: 07.03.2007 Rezept-Nr: 2253

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