Gebratener Spargel – mit Blanc de Blancs Trocken

Schmackhaftes Spargelgericht für die ersten Frühlingstage.

Zeitaufwand	Schwierigkeitsgrad	Personenanzahl
Ca. 35 Minuten	Leicht	4 Personen

Zutaten

500 g	Spargel
7 EL	Rapsöl
200 g	rote Linsen
1 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL	Kurkuma, gemahlen
4 Prisen	Salz
500 ml	Gemüsebrühe
100 g	Tomaten, passiert
50 ml	Sahne
1/2 Bund	Koriander
500 g	Sauerteigbrot
1 Flasche	Flasche Blanchet Blanc de Blancs Trocken

... und dazu Blanchet Flasche Blanchet Blanc de Blancs Trocken

Zubereitung

1 Spargel waschen, schälen und die trockenen Enden abschneiden. Einen Topf erhitzen und die Linsen zusammen mit drei Esslöffeln Rapsöl anschwitzen. Kreuzkümmel, Kurkuma und zwei Prisen Salz mitrösten, anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen.

2 Tomaten und Sahne zugeben und das Ganze abgedeckt 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

3 Koriander waschen, trocknen, abzupfen und grob schneiden. Die gekochten Linsen mit einem Schneebesen cremig rühren. Den Spargel in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Rapsöl anbraten, dann mit zwei Prisen Salz abschmecken.

4 Koriander unter die Linsencreme mischen und das Sauerteigbrot aufschneiden. Den Spargel anrichten und zusammen mit der Linsencreme, dem Brot und einem Glas Blanc de Blancs servieren.

Diese Website wurde mit toujou gebaut