



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

1,5 kg	grüner Spargel
etwas	Salz
60 g	Frühstücksspeck
2-3 EL	Pinienkerne
100 ml	Sahne
200 g	Bresso Kräuter aus der Provence

...und dazu Blanchet Chardonnay
Trocken

Zubereitung

1

Zähe Enden vom grünen Spargel abschneiden, das untere Drittel der Stangen schälen. Einen passenden Topf mit Wasser zum Kochen bringen, kräftig salzen. Den Spargel darin je nach Dicke 8-10 Minuten gerade noch bissfest kochen – wer den Spargel lieber weich möchte, gibt zwei oder drei Minuten Kochzeit zu.

2

In der Zwischenzeit den Frühstücksspeck in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braun braten, aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Pinienkerne im Speckfett, goldbraun braten. Die Sahne halbsteif schlagen.

3

Spargelstangen aus dem Wasser heben und auf 4 Tellern anrichten. Bresso Kräuter aus der Provence in einem kleinen Topf mit 250 ml vom Spargelwasser aufkochen, dabei



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Variante den Speck einfach
weglassen und die Pinienkerne ohne
Fett rösten.

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren