



## 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

2	Möhren
1	Zucchini
etwas	Olivenöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
1 EL	gehacktes Basilikum
1 EL	gehackte Petersilie
etwas	Parmesankäse
2	Eier
1 Prise	Salz
250 ml	Milch
120 g	Mehl
8	Stangen violetter Spargel
8	Stangen weißer Spargel
etwas	Olivenöl
etwas	Schnittlauch

## Zubereitung

### GEMÜSEBEILAGE

1

Zuerst das Gemüse schälen, die Möhren und die Zucchini in dicke Streifen schneiden, von den Spargelstangen die Enden abschneiden.

2

Den Spargel und die Gemüsestreifen mit Olivenöl bestreichen und die Möhren und Zucchinistücke mit dem Basilikum und der Petersilie bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3

Das Gemüse auf dem Grill weich, aber noch bissfest grillen. Der Spargel benötigt ca. 30 Minuten, ebenso die Möhren, die Zucchini ist schon nach 15 Minuten fertig. Nach 15 Minuten den Spargel mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen.



### 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

- 100 g Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 125 ml Blanchet Blanc de Blancs Halbtrocken
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 300 ml Gemüsebrühe
- etwas Muskatnuss
- 1 TL Stärke
- 100 g Crème fraîche
- 1 EL gehackte Petersilie

...und dazu Blanchet Blanc de Blancs Halbtrocken

1

Für die Weißweinsoße die Zwiebeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebelstücke in der Butter kurz anschwitzen.

2

Mit Blanchet Blanc de Blancs Halbtrocken ablöschen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3

Die Brühe hinzugeben und alles 10 Minuten abgedeckt kochen lassen.

4

Anschließend die Soße kurz pürieren und mit Muskatnuss abschmecken.

5

Die Stärke in 2 EL Wasser anrühren und unter die Soße rühren.

6

Mit Creme fraiche und der Petersilie verfeinern.

7

Die Crêpes mit dem Spargel belegen, einrollen und mit etwas Schnittlauch umwickeln. Mit dem



## 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