



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

Zeitaufwand
ca. 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad
leicht

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

750 g	grüner oder weißer Spargel
2	Knoblauchzehen
2-3 EL	Olivenöl
etwas	Salz
etwas	Muskat
150 ml	Blanchet Blanc de Blancs Trocken
150 g	Bresso Wildkräuter

...und dazu Blanchet Blanc de Blancs Trocken

Zubereitung

1

Zähe Enden vom grünen Spargel abschneiden, das untere Drittel der Stangen schälen. Falls Du weißen Spargel verwendest, die Stangen vollständig schälen. Spargelspitzen etwa 5 cm lang abschneiden, den Rest der Stangen in kleinere Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden.

2

Spargelspitzen und Knoblauch mit 2 EL Olivenöl 2-3 Min. dünsten. Mit Blanchet Blanc de Blancs Trocken ablöschen, mit 750 ml Wasser aufgießen, salzen und mit etwas Muskat würzen. Aufkochen, nach etwa 6 Minuten die Spargelspitzen aus der Brühe heben und in eine Schüssel legen. Restlichen Spargel in die Suppe geben und etwa 12 Minuten weich kochen.

3

Die Suppe pürieren, dabei den Bresso Frischkäse untermixen. Spargelspitzen zurück in die Suppe geben, noch einmal aufkochen und in Suppenteller verteilen. Mit ein paar Tropfen Olivenöl garnieren. Dazu passt geröstetes französisches Weißbrot.

Diese Website wurde mit toujou gebaut