



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

1 kg	weißer Spargel
100 g	gemischte Salatblättchen oder Kopfsalat
100 g	Cocktailtomaten
etwas	Salz
etwas	Zucker
1	Bio-Zitrone
100 g	Bresso Frischkäse Kräuter aus der Provence
2 EL	Rapsöl
etwas	Pfeffer

..und dazu Blanchet Blanc de Blancs Halbtrocken

Zubereitung

1

Spargel schälen, zähe Enden abschneiden. Salat putzen und mit den Tomaten waschen, gut abtropfen lassen, die Tomaten halbieren. In einem passenden Topf Wasser aufkochen, das Kochwasser kräftig salzen und mit einer großen Prise Zucker leicht süß abschmecken. Spargelstangen je nach Dicke 10-12 Minuten fast weich kochen, aus dem Kochwasser heben, abtropfen und auf einer Platte oder auf 4 Tellern arrangieren.

2

Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und etwas Schale fein abreiben. 2 EL Zitronensaft auspressen und mit 100 ml Spargelkochwasser und dem Bresso Frischkäse cremig rühren. Den Spargel mit der Sauce nappieren.

3

Salatblättchen und Tomaten leicht salzen und mit etwas Rapsöl anmachen, neben dem Spargel anrichten, mit Zitronenschale und Pfeffer würzen und lauwarm servieren.

Diese Website wurde mit toujou gebaut