



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 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



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