

# REZEPT DER WOCHE

KW 22 26.05. – 01.06.2025

## Spargel, Ei und Ofenkartoffeln (Für 3-4 Personen)



### Das brauchen Sie:

400 g	<a href="#">Spargel</a>	(Art.Nr. 952)
500 g	<a href="#">Ofenkartoffeln</a>	(Art.Nr. 507)
3	<a href="#">Eier</a>	(Art.Nr. 1989)
1	<a href="#">Zwiebel</a>	(Art.Nr. 400)
6	<a href="#">Datterino Tomaten</a>	(Art.Nr. 105)
200 g	<a href="#">Crème fraîche</a>	(Art.Nr. 2273)
Etwas	<a href="#">Petersilie,</a>	(Art.Nr. 451)
	<a href="#">Olivenöl, Rapsöl,</a>	
	<a href="#">weißer Balsamico,</a>	
Optional	<a href="#">geschmorte Radieschen</a>	(Art.Nr. 350)
	Salz, Pfeffer	

### Und so geht's:

Backofen auf 220 °C vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen, halbieren oder ganz lassen, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und auf ein Blech geben. Etwa 25–30 Minuten rösten, bis sie knusprig und goldbraun sind.

Spargel schälen, Enden entfernen, mit Rapsöl, Salz und Pfeffer marinieren. 10–15 Minuten vor Ende der Kartoffelzeit mit auf das Blech legen oder separat backen, bis er leicht bräunt.

Eier hart kochen, schälen, in Scheiben schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden, Tomaten halbieren. Eigelb mit Crème fraîche, Balsamico, Salz, Pfeffer und Petersilie zu einer Sauce verrühren. Kartoffeln anrichten, Spargel, Eier, Zwiebeln und Tomaten daraufgeben. Mit der Sauce beträufeln, nach Wunsch mit geschmorten Radieschen verfeinern.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

**DECKERS**BIOHOF

Ottenhofener Straße 27  
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230  
E-Mail [info@deckersbiohof.de](mailto:info@deckersbiohof.de)