



REZEPT DER WOCHE

KW 16 15.04. – 21.04.2024

Spargel, Ei und Kartoffeln

(Für 2 Portionen)

Das brauchen Sie:

- 400 g [Spargel](#) (Art.Nr. 952)
- 250 g [Kartoffeln](#) (Art.Nr. 501)
- 3 [Eier](#) (Art.Nr. 1991)
- 1 [Zwiebel](#) (Art.Nr. 400)
- 6 [Datterinotomaten](#) (Art.Nr. 105)
- 250 g [Crème fraîche](#) (Art.Nr. 2273)
- [Schnittlauch](#) oder [Petersilie](#)
- [Olivenöl](#) (Art.Nr. 8414)
- [Rapsöl](#) (Art.Nr. 8249)
- [Balsamico Bianco](#) (Art.Nr. 8114)
- Salz
- weißer Pfeffer

Optional:

- [Bärlauch](#) (Art.Nr. 459)
- [Radieschen](#) (Art.Nr. 350)

Und so geht's:

Feuerfeste Auflaufform (Stein oder Glas) im Ofen auf 220 C° vorheizen. Eier und die Kartoffeln kochen. Spargel schälen, etwa 1 cm vom unteren Ende abschneiden und mit reichlich Oliven- und Rapsöl, etwas Salz und Pfeffer marinieren.

Tipp: Schale und Abschnitte nicht wegwerfen, sondern einfrieren und wenn eine Menge zusammengekommen ist, Suppe davon kochen.

Wenn die Auflaufform schön heiß ist, den Spargel hineingeben.

Das darf gerne zischen und brutzeln. In den Ofen zurück und alle 5 Minuten den Spargel darin drehen. Evtl. Öl nachgeben. Wenn die Spitzen eine goldbraune Farbe haben (etwa nach 10-15 Minuten) ist der Spargel fertig.

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Eier schälen und halbieren, das Eiweiß ganz grob schneiden und zu den Kartoffeln geben. Das Eigelb mit Crème fraîche, Essig, Zwiebelwürfeln, Salz und Pfeffer anrühren, dann die Kartoffeln, das Eiweiß und das Öl vom Spargel und etwas geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie dazu geben. Untere Hälfte des Spargels in Scheiben schneiden und untermengen. Am besten schmeckt der noch lauwarm. Am Ende die Tomaten halbieren und unterheben.

Spargelspitzen anlegen, mit frittiertem Bärlauch und geschmorten Radieschen dekorieren und genießen!

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

DECKERS BIOHOF