Artikel vom 20.03.2024 · Ausgedruckt am 19.11.2026, 23:08 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gruene-spargelcreme

Grüne Spargelcreme



Foto:Kathrin Fries

Zutaten:

400 g grüner Spargel,

300 ml Wasser,

1 TL Salz,

1/2 TL Zucker,

150 g Frischkäse Doppelrahmstufe,

Pfeffer,

Abrieb von 1 Bio-Zitrone,

1,5 EL San-Apart.

Zubereitung: Spargel waschen, Enden abschneiden, unteres Drittel schälen. Die Spitzen für die Deko etwa 2 bis 3 cm lang abschneiden. Den Rest in etwa 2 cm breite Stücke schneiden. Wasser mit Salz und Zucker aufkochen und die Stücke 10 Minuten darin garen, dann herausnehmen und die Spitzen im gleichen Wasser 5 Minuten garen, alles gründlich abtropfen lassen. Abgekühlte Stücke pürieren und den Frischkäse unterrühren. Achtung: Wenn man zu lange püriert, wird die Masse zu flüssig. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken, mit San-Apart kräftig aufschlagen und bis zur Verwendung im Kühlschrank lagern. *Kathrin Fries*