



Gittruper Str 43, 48157Münster
Tel 0251/329820 · Fax 0251/326871
Internet: www.spargelhof.net
E-Mail: info@spargelhof.net
Täglich von 8 – 20 Uhr geöffnet

Rezepte für dünneren Stangenspargel

Spargel in Knusperhülle

Zutaten (4 Pers): ca. 750 g Spargel, Blätterteig (tiefgefroren), gekochter Schinken, Champignons, Creme fraîche, gehackte Petersilie, Eigelb, evt. Sauce Hollandaise

Den Spargel schälen und kochen. Den Blätterteig nach Packungsanweisung auftauen und zu Quadraten ausrollen. 2 Esslöffel gehackte Petersilie und Creme fraîche verrühren (evt Sauce Hollandaise dazugeben) und die Teigquadrate damit bestreichen. Mit Stangenspargel, gekochten Schinken und Champignons belegen. Den Teig zusammenrollen und mit Eigelb bepinseln. Bei 225 ° ca.15 Minuten backen

Spargeltoast mit Schinkencreme

Zutaten (4 Pers.): ca. 750 g Spargel, gekochter Schinken, Toastbrot, Creme fraîche, Schnittlauch, Zitrone, Pfeffer, Salz, geriebenen Käse

Den Spargel schälen und kochen. Die Stangen gut abtropfen lassen. Den Schinken in feine Streifen schneiden, mit Creme fraîche verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen. Den Schnittlauch unterrühren, etwas zum garnieren aufbewahren. Das Toastbrot tosten und mit Butter bestreichen. Den Spargel darauf verteilen und mit der Schinkencreme bestreichen, mit Käse bestreuen und im Backofen bei 180 – 200 ° ca. 10 min goldbraun überbacken.

Spargelröllchen

Zutaten (4 Pers.): ca. 1kg Spargel, gekochter oder roher Schinken, Sauce Hollandaise, geriebener Käse

Den Spargel schälen und kochen. Die Stangen gut abtropfen lassen. Die Schinkenscheiben mit Sauce Hollandaise bestreichen und mit Spargelstangen belegen. Den Schinken einrollen in eine Auflaufform legen und mit geriebenen Käse bestreuen. Bei 180 – 200° ca. 10 min überbacken. Mit Tomatenstückchen oder Champignons kann man die Röllchen noch verfeinern.

Spargel in Schinkenhülle

Zutaten (4 Pers.): ca. 1kg Spargel, 6 Eier, Salz, 1Eßl. Milch, 30 g Butter, roher Schinken 4 Tomaten, einige Blätter Kopfsalat

Den Spargel schälen und kochen. In der Zwischenzeit die Eier mit Salz und Milch schlagen und vier Omeletts backen. Den abgetropften Spargel in Portionen aufteilen, und jede Portion mit Schinkenscheiben umwickeln. Die Spargel-Schinken Bündel jeweils auf ein Omelett geben und diese zuklappen. Mit Tomatenwürfel und Kopfsalat garnieren.