

## Gebratener Grünspargel

### -auch als Salat toll

#### Zutaten:

-ca. 500g Grünspargel	-Salz
möglichst dünn	-Pfeffer
-Tomaten	-Zucker
-Frühlingszwiebeln	-Balsamico
-Radieschen	-Öl

#### Zubereitung:

Spargel in mundgerechte Stücke schneiden, Zwiebeln klein würfeln und Tomaten in Würfel schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen, dem Zucker leicht karamellisieren, Spargel dazugeben und scharf anbraten. Zwiebeln dazugeben, mit Balsamico ablöschen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen, evtl. Sojasauce oder Pesto zum Verfeinern zugeben. Tomaten dazugeben und kurz weitergaren. Zum Anrichten auf eine große Platte geben, mit Radieschen garnieren und heiß oder kalt servieren.

## Nudeln mit Grünspargel

### -alternativ mit Spagetti +Schinken

#### Zutaten:

-800g Grünspargel	-Salz
-500g Penne	-Zucker
-200ml Sahne	-Pfeffer
-Speisestärke	

#### Zubereitung:

Spargel waschen und putzen, in mundgerechte Stücke schneiden. Spargel und Penne bissfest garen. Sahne zum Kochen bringen. Wer möchte, kann mit Speisestärke andicken. Penne, Spargel und Soße mischen. Wer mehr Soße mag, etwas Spargelwasser zugeben.

#### Variation:

Statt Penne, Spagetti verwenden und ca. 300g Schinken in feine Streifen schneiden und zugeben.

## Spargel Rezeptklassiker



### Kirchheimer Grünspargel

H. Rosenberger  
Schützenpfadhöfe 2  
74366 Kirchheim  
Tel: 07143/891161

E-Mail: [info@rosenberger-hof.de](mailto:info@rosenberger-hof.de)

Web: [www.rosenberger-hof.de](http://www.rosenberger-hof.de)

Öffnungszeiten:

Montag: Geschlossen

Dienstag-Samstag: 9:00-18:30

Sonn- und Feiertags: 9:00-12:00

## Gebratener Grünspargel

### -auch als Salat toll

#### Zutaten:

-ca. 500g Grünspargel	-Salz
möglichst dünn	-Pfeffer
-Tomaten	-Zucker
-Frühlingszwiebeln	-Balsamico
-Radieschen	-Öl

#### Zubereitung:

Spargel in mundgerechte Stücke schneiden, Zwiebeln klein würfeln und Tomaten in Würfel schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen, dem Zucker leicht karamellisieren, Spargel dazugeben und scharf anbraten. Zwiebeln dazugeben, mit Balsamico ablöschen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen, evtl. Sojasauce oder Pesto zum Verfeinern zugeben. Tomaten dazugeben und kurz weitergaren. Zum Anrichten auf eine große Platte geben, mit Radieschen garnieren und heiß oder kalt servieren.

## Nudeln mit Grünspargel

### -alternativ mit Spagetti +Schinken

#### Zutaten:

-800g Grünspargel	-Salz
-500g Penne	-Zucker
-200ml Sahne	-Pfeffer
-Speisestärke	

#### Zubereitung:

Spargel waschen und putzen, in mundgerechte Stücke schneiden. Spargel und Penne bissfest garen. Sahne zum Kochen bringen. Wer möchte, kann mit Speisestärke andicken. Penne, Spargel und Soße mischen. Wer mehr Soße mag, etwas Spargelwasser zugeben.

#### Variation:

Statt Penne, Spagetti verwenden und ca. 300g Schinken in feine Streifen schneiden und zugeben.

## Spargel Rezeptklassiker



### Kirchheimer Grünspargel

H. Rosenberger  
Schützenpfadhöfe 2  
74366 Kirchheim  
Tel: 07143/891161

E-Mail: [info@rosenberger-hof.de](mailto:info@rosenberger-hof.de)

Web: [www.rosenberger-hof.de](http://www.rosenberger-hof.de)

Öffnungszeiten:

Montag: Geschlossen

Dienstag-Samstag: 9:00-18:30

Sonn- und Feiertags: 9:00-12:00

## Gebratener Grünspargel

### -auch als Salat toll

#### Zutaten:

-ca. 500g Grünspargel	-Salz
möglichst dünn	-Pfeffer
-Tomaten	-Zucker
-Frühlingszwiebeln	-Balsamico
-Radieschen	-Öl

#### Zubereitung:

Spargel in mundgerechte Stücke schneiden, Zwiebeln klein würfeln und Tomaten in Würfel schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen, dem Zucker leicht karamellisieren, Spargel dazugeben und scharf anbraten. Zwiebeln dazugeben, mit Balsamico ablöschen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen, evtl. Sojasauce oder Pesto zum Verfeinern zugeben. Tomaten dazugeben und kurz weitergaren. Zum Anrichten auf eine große Platte geben, mit Radieschen garnieren und heiß oder kalt servieren.

## Nudeln mit Grünspargel

### -alternativ mit Spagetti +Schinken

#### Zutaten:

-800g Grünspargel	-Salz
-500g Penne	-Zucker
-200ml Sahne	-Pfeffer
-Speisestärke	

#### Zubereitung:

Spargel waschen und putzen, in mundgerechte Stücke schneiden. Spargel und Penne bissfest garen. Sahne zum Kochen bringen. Wer möchte, kann mit Speisestärke andicken. Penne, Spargel und Soße mischen. Wer mehr Soße mag, etwas Spargelwasser zugeben.

#### Variation:

Statt Penne, Spagetti verwenden und ca. 300g Schinken in feine Streifen schneiden und zugeben.

## Spargel Rezeptklassiker



### Kirchheimer Grünspargel

H. Rosenberger  
Schützenpfadhöfe 2  
74366 Kirchheim  
Tel: 07143/891161

E-Mail: [info@rosenberger-hof.de](mailto:info@rosenberger-hof.de)

Web: [www.rosenberger-hof.de](http://www.rosenberger-hof.de)

Öffnungszeiten:

Montag: Geschlossen

Dienstag-Samstag: 9:00-18:30

Sonn- und Feiertags: 9:00-12:00

## Blätterteig-Spargeltaschen mit Frischkäsefüllung

### Zutaten:

-450g fertig ausgewellter Blätterteig aus dem Kühlregal	-Salz -Pfeffer
-750g Grünspargel	-1 Tomate
-220g Frischkäse	-6 Scheiben Schinken
-ca. 25g Sesamsamen	

### Zubereitung:

Backofen auf ca. 220°C vorheizen. Spargel waschen, putzen und in Salzwasser bissfest kochen, erkalten lassen. Tomate von den Kernen befreien, Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Blätterteig in 6 Teile schneiden, mit je einer Scheibe Schinken belegen (geht auch ohne), darauf den Frischkäse streichen. Tomate anteilig darüber streuen, mit Grünspargel anteilig belegen. Die Taschen übereinanderschlagen, auf ein Backblech legen, mit Milch bestreichen, mit den Sesamsamen bestreuen, ca. 25 Min backen. Warm servieren

## Frühlings-Aperitif

### Zutaten:

-Spargelbrühe	-Salz
-Zitronensaft	-Zucker
-Butter	

### Zubereitung:

Eine kräftige Spargelbrühe mit etwas Zitronensaft, Salz, Zucker und wenig Butter abschmecken.

Warm in kleinen Gläsern oder Espressotassen servieren

### Tipp:

Dieser außergewöhnliche und alkoholfreie Aperitif passt besonders gut vor ein Spargelessen.

## Unser Tipp zur Sauce Hollandaise

Natürlich ist Ihre selbergemachte Sauce Hollandaise die beste. Soll's aber mal schnell gehen und trotzdem gut schmecken, empfehlen wir unsere **LUKULL Sauce Hollandaise** auf pflanzlicher Basis. Neu im Sortiment haben wir eine **BIO-Sauce Hollandaise** in Pulverform, die von Ihnen mit frischer Butter zubereitet wird. Diese Pulverform gibt es auch aus konventionellem Anbau zum Einsteuern aufkochen und fertig.

**In unserem Hofladen finden Sie außer unserem Grünspargel auch noch andere Leckereien.**

- Verschiede leckere Käsesorten
- Pralinevariationen
- Konfitüre aus unserer kleinen Manufaktur
- Chillipaste
- und vieles Mehr

## Blätterteig-Spargeltaschen mit Frischkäsefüllung

### Zutaten:

-450g fertig ausgewellter Blätterteig aus dem Kühlregal	-Salz -Pfeffer
-750g Grünspargel	-1 Tomate
-220g Frischkäse	-6 Scheiben Schinken
-ca. 25g Sesamsamen	

### Zubereitung:

Backofen auf ca. 220°C vorheizen. Spargel waschen, putzen und in Salzwasser bissfest kochen, erkalten lassen. Tomate von den Kernen befreien, Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Blätterteig in 6 Teile schneiden, mit je einer Scheibe Schinken belegen (geht auch ohne), darauf den Frischkäse streichen. Tomate anteilig darüber streuen, mit Grünspargel anteilig belegen. Die Taschen übereinanderschlagen, auf ein Backblech legen, mit Milch bestreichen, mit den Sesamsamen bestreuen, ca. 25 Min backen. Warm servieren

## Frühlings-Aperitif

### Zutaten:

-Spargelbrühe	-Salz
-Zitronensaft	-Zucker
-Butter	

### Zubereitung:

Eine kräftige Spargelbrühe mit etwas Zitronensaft, Salz, Zucker und wenig Butter abschmecken.

Warm in kleinen Gläsern oder Espressotassen servieren

### Tipp:

Dieser außergewöhnliche und alkoholfreie Aperitif passt besonders gut vor ein Spargelessen.

## Unser Tipp zur Sauce Hollandaise

Natürlich ist Ihre selbergemachte Sauce Hollandaise die beste. Soll's aber mal schnell gehen und trotzdem gut schmecken, empfehlen wir unsere **LUKULL Sauce Hollandaise** auf pflanzlicher Basis. Neu im Sortiment haben wir eine **BIO-Sauce Hollandaise** in Pulverform, die von Ihnen mit frischer Butter zubereitet wird. Diese Pulverform gibt es auch aus konventionellem Anbau zum Einsteuern aufkochen und fertig.

**In unserem Hofladen finden Sie außer unserem Grünspargel auch noch andere Leckereien.**

- Verschiede leckere Käsesorten
- Pralinevariationen
- Konfitüre aus unserer kleinen Manufaktur
- Chillipaste
- und vieles Mehr

## Blätterteig-Spargeltaschen mit Frischkäsefüllung

### Zutaten:

-450g fertig ausgewellter Blätterteig aus dem Kühlregal	-Salz -Pfeffer
-750g Grünspargel	-1 Tomate
-220g Frischkäse	-6 Scheiben Schinken
-ca. 25g Sesamsamen	

### Zubereitung:

Backofen auf ca. 220°C vorheizen. Spargel waschen, putzen und in Salzwasser bissfest kochen, erkalten lassen. Tomate von den Kernen befreien, Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Blätterteig in 6 Teile schneiden, mit je einer Scheibe Schinken belegen (geht auch ohne), darauf den Frischkäse streichen. Tomate anteilig darüber streuen, mit Grünspargel anteilig belegen. Die Taschen übereinanderschlagen, auf ein Backblech legen, mit Milch bestreichen, mit den Sesamsamen bestreuen, ca. 25 Min backen. Warm servieren

## Frühlings-Aperitif

### Zutaten:

-Spargelbrühe	-Salz
-Zitronensaft	-Zucker
-Butter	

### Zubereitung:

Eine kräftige Spargelbrühe mit etwas Zitronensaft, Salz, Zucker und wenig Butter abschmecken.

Warm in kleinen Gläsern oder Espressotassen servieren

### Tipp:

Dieser außergewöhnliche und alkoholfreie Aperitif passt besonders gut vor ein Spargelessen.

## Unser Tipp zur Sauce Hollandaise

Natürlich ist Ihre selbergemachte Sauce Hollandaise die beste. Soll's aber mal schnell gehen und trotzdem gut schmecken, empfehlen wir unsere **LUKULL Sauce Hollandaise** auf pflanzlicher Basis. Neu im Sortiment haben wir eine **BIO-Sauce Hollandaise** in Pulverform, die von Ihnen mit frischer Butter zubereitet wird. Diese Pulverform gibt es auch aus konventionellem Anbau zum Einsteuern aufkochen und fertig.

**In unserem Hofladen finden Sie außer unserem Grünspargel auch noch andere Leckereien.**

- Verschiede leckere Käsesorten
- Pralinevariationen
- Konfitüre aus unserer kleinen Manufaktur
- Chillipaste
- und vieles Mehr