

Kalbsmedaillons auf grünem Spargel

Zutaten:

- 600g Mini-Grünspargel
- Salz
- 1 EL Butterschmalz
- Pfeffer
- 4 Scheiben Schmelzkäse
- Kalbsmedaillons

Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen. Spargel kurz blanchieren, gut abtropfen lassen. Kalbsmedaillons nach Belieben mit Küchengarn in Form binden. Das Bitterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons in einer starker Hitze rundum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel in einer gefetteten Form verteilen, Medaillons drauf setzen. Die Käsescheiben auf die Medaillons legen und im Ofen ca. 10 Min. gratinieren. Zum Anrichten aus der Form nehmen und auf Tellern servieren. Nach Belieben mit kleinem Gewürzweig servieren.

Spargel-Möhren Wraps mit

Sojasauce

Zutaten:

- 15 Stangen
- 1/2 Möhre
- dünner Mini-Spargel
- 1 EL
- 4 Blatt Reispapier
- Sesamöl
- helle Sojasauce zum Dippen

Zubereitung:

Die Reispapierblätter zwischen feuchten Küchentüchern ausbreiten bis sie weich werden. Den Spargel waschen, die Möhre schälen und in dünne Stifte schneiden. Das Sesamöl erhitzen und den Spargel und die Möhrenstifte darin bissfest dünsten. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Spargel und Möhren auf die Reispapierblätter verteilen und die Blätter zu Wraps zusammenrollen. Die Sojasauce als Dip dazu servieren.

Mini-Spargel Rezept



Kirchheimer Grünspargel

H. Rosenberger
Schützenpfadhöfe 2
74366 Kirchheim
Tel: 07143/891161
E-Mail: info@rosenberger-hof.de
Web: www.rosenberger-hof.de
Öffnungszeiten:
Montag: Geschlossen
Dienstag-Samstag: 9:00-18:30
Sonn- und Feiertags: 9:00-12:00

Kalbsmedaillons auf grünem Spargel

Zutaten:

- 600g Mini-Grünspargel
- Salz
- 1 EL Butterschmalz
- Pfeffer
- 4 Scheiben Schmelzkäse
- Kalbsmedaillons

Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen. Spargel kurz blanchieren, gut abtropfen lassen. Kalbsmedaillons nach Belieben mit Küchengarn in Form binden. Das Bitterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons in einer starker Hitze rundum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel in einer gefetteten Form verteilen, Medaillons drauf setzen. Die Käsescheiben auf die Medaillons legen und im Ofen ca. 10 Min. gratinieren. Zum Anrichten aus der Form nehmen und auf Tellern servieren. Nach Belieben mit kleinem Gewürzweig servieren.

Spargel-Möhren Wraps mit

Sojasauce

Zutaten:

- 15 Stangen
- 1/2 Möhre
- dünner Mini-Spargel
- 1 EL
- 4 Blatt Reispapier
- Sesamöl
- helle Sojasauce zum Dippen

Zubereitung:

Die Reispapierblätter zwischen feuchten Küchentüchern ausbreiten bis sie weich werden. Den Spargel waschen, die Möhre schälen und in dünne Stifte schneiden. Das Sesamöl erhitzen und den Spargel und die Möhrenstifte darin bissfest dünsten. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Spargel und Möhren auf die Reispapierblätter verteilen und die Blätter zu Wraps zusammenrollen. Die Sojasauce als Dip dazu servieren.

Mini-Spargel Rezept



Kirchheimer Grünspargel

H. Rosenberger
Schützenpfadhöfe 2
74366 Kirchheim
Tel: 07143/891161
E-Mail: info@rosenberger-hof.de
Web: www.rosenberger-hof.de
Öffnungszeiten:
Montag: Geschlossen
Dienstag-Samstag: 9:00-18:30
Sonn- und Feiertags: 9:00-12:00

Kalbsmedaillons auf grünem Spargel

Zutaten:

- 600g Mini-Grünspargel
- Salz
- 1 EL Butterschmalz
- Pfeffer
- 4 Scheiben Schmelzkäse
- Kalbsmedaillons

Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen. Spargel kurz blanchieren, gut abtropfen lassen. Kalbsmedaillons nach Belieben mit Küchengarn in Form binden. Das Bitterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons in einer starker Hitze rundum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel in einer gefetteten Form verteilen, Medaillons drauf setzen. Die Käsescheiben auf die Medaillons legen und im Ofen ca. 10 Min. gratinieren. Zum Anrichten aus der Form nehmen und auf Tellern servieren. Nach Belieben mit kleinem Gewürzweig servieren.

Spargel-Möhren Wraps mit

Sojasauce

Zutaten:

- 15 Stangen
- 1/2 Möhre
- dünner Mini-Spargel
- 1 EL
- 4 Blatt Reispapier
- Sesamöl
- helle Sojasauce zum Dippen

Zubereitung:

Die Reispapierblätter zwischen feuchten Küchentüchern ausbreiten bis sie weich werden. Den Spargel waschen, die Möhre schälen und in dünne Stifte schneiden. Das Sesamöl erhitzen und den Spargel und die Möhrenstifte darin bissfest dünsten. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Spargel und Möhren auf die Reispapierblätter verteilen und die Blätter zu Wraps zusammenrollen. Die Sojasauce als Dip dazu servieren.

Mini-Spargel Rezept



Kirchheimer Grünspargel

H. Rosenberger
Schützenpfadhöfe 2
74366 Kirchheim
Tel: 07143/891161
E-Mail: info@rosenberger-hof.de
Web: www.rosenberger-hof.de
Öffnungszeiten:
Montag: Geschlossen
Dienstag-Samstag: 9:00-18:30
Sonn- und Feiertags: 9:00-12:00

**Wir meinen den echten grünen Spargel, nicht den wilden und auch nicht den Thai-Spargel, echter Grünspargel, in dünn.
Hier ein paar einfache und sehr schnelle Gerichte**

Mini-Grünspargel gekocht

Zutaten:

-Mini-Grünspargel

Zubereitung:

Ca. 1 Min. in Salzwasser blanchieren, abschrecken, abtropfen und kombinieren wie den großen Bruder.

Mini-Grünspargel aus dem Backofen

Zutaten:

-Mini-Grünspargel -Parmesan
-Semmelbrösel -Balsamico
-Pistazienkerne

Zubereitung:

Im Backofen wie folgt gratinieren:
Stängel mit Parmesan und Semmelbrösel in eine geölte Auflaufform in den vorgeheizten Backofen, ca. 5 Min. Mit Pistazienkernen und Balsamico garnieren und genießen.

Mini-Grünspargel aus dem Backofen

Zutaten:

-Mini-Grünspargel -Olivenöl
-Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Sie werfen ihn in die Pfanne für 1 Min., Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitrone dazu.

Langweilig?

Niemals, einfach ausprobieren und genießen.

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

**Wir meinen den echten grünen Spargel, nicht den wilden und auch nicht den Thai-Spargel, echter Grünspargel, in dünn.
Hier ein paar einfache und sehr schnelle Gerichte**

Mini-Grünspargel gekocht

Zutaten:

-Mini-Grünspargel

Zubereitung:

Ca. 1 Min. in Salzwasser blanchieren, abschrecken, abtropfen und kombinieren wie den großen Bruder.

Mini-Grünspargel aus dem Backofen

Zutaten:

-Mini-Grünspargel -Parmesan
-Semmelbrösel -Balsamico
-Pistazienkerne

Zubereitung:

Im Backofen wie folgt gratinieren:
Stängel mit Parmesan und Semmelbrösel in eine geölte Auflaufform in den vorgeheizten Backofen, ca. 5 Min. Mit Pistazienkernen und Balsamico garnieren und genießen.

Mini-Grünspargel aus dem Backofen

Zutaten:

-Mini-Grünspargel -Olivenöl
-Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Sie werfen ihn in die Pfanne für 1 Min., Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitrone dazu.

Langweilig?

Niemals, einfach ausprobieren und genießen.

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

**Wir meinen den echten grünen Spargel, nicht den wilden und auch nicht den Thai-Spargel, echter Grünspargel, in dünn.
Hier ein paar einfache und sehr schnelle Gerichte**

Mini-Grünspargel gekocht

Zutaten:

-Mini-Grünspargel

Zubereitung:

Ca. 1 Min. in Salzwasser blanchieren, abschrecken, abtropfen und kombinieren wie den großen Bruder.

Mini-Grünspargel aus dem Backofen

Zutaten:

-Mini-Grünspargel -Parmesan
-Semmelbrösel -Balsamico
-Pistazienkerne

Zubereitung:

Im Backofen wie folgt gratinieren:
Stängel mit Parmesan und Semmelbrösel in eine geölte Auflaufform in den vorgeheizten Backofen, ca. 5 Min. Mit Pistazienkernen und Balsamico garnieren und genießen.

Mini-Grünspargel aus dem Backofen

Zutaten:

-Mini-Grünspargel -Olivenöl
-Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Sie werfen ihn in die Pfanne für 1 Min., Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitrone dazu.

Langweilig?

Niemals, einfach ausprobieren und genießen.

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