

HoffmannTM

Qualität. schmeckt. selbstgemacht

Spargelzeit

Drei köstliche saisonale Rezepte



Callekocht



Inhalt Spargel-Rezepte

S. 4-5

Spargelsalat

Grüner und weißer Spargel in Kombination. Frisch und lecker.

S. 6-7

Gegrillter Spargel

Perfekte Frühlings-Beilage. Herzhaft und vollmundig.

S. 8-9

Spargelcremesuppe

Ein köstlicher Klassiker, der super einfach und schnell zubereitet ist.





Spargelsalat

frisch und lecker

Zutaten

(Für ca. 2 Portionen)

- 1 Bund grüner Spargel
- 1 Bund weißer Spargel
- 50 g Rucola
- 150 g Kirschtomaten
- 15 g Basilikum
- etwas Parmesan
- Salz & Pfeffer
- Salatkern-Mix
- 3 EL Balsamico Essig
- 8 EL Olivenöl
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 1 EL Zucker
- Optional: frisches Brot (zum Servieren)

Zubereitung

1. Das untere Drittel von beiden Spargelsorten abschneiden und den Spargel waschen. Den weißen Spargel gründlich schälen.
2. Wasser in der Schmorpfanne zum Kochen bringen und Zucker sowie etwas Salz hineingeben. Beide Spargelsorten für ca. 10 Minuten im Wasser köcheln. Die Salatkerne derweil in einer Pfanne anrösten und zur Seite stellen.
3. Basilikum grob hacken und die Tomaten halbieren. Im Anschluss den gekochten Spargel in gleich große Stücke schneiden.
4. Aus Balsamico-Essig, Olivenöl, Senf und Honig ein Salatdressing anrühren. Rucola, Tomaten, Basilikum, Salatkerne und Parmesan in einer Schale geben und das Dressing darüber verteilen. Alles gut miteinander vermengen.
4. Optional mit frischem Brot servieren und genießen. Guten Appetit!



Tipp: Um dem Salat eine weitere erfrischende Note zu verleihen, können Sie eine Handvoll frische Minzblätter hinzufügen. Die Minze ergänzt die anderen Aromen des Salats.

Zubereitet mit:
Schmorpfanne



Gegrillter Spargel mit Feta und Tomate

Zutaten

(Für 2 Portionen)

- 1 Bund grüner Spargel
- 150 g Feta
- 150 g Kirschtomaten
- Salz & Pfeffer
- Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Öl
- Optional: 500 g Kartoffeln

Zubereitung

1. Optional: Kartoffeln ca. 30 Minuten vorkochen und als Pellkartoffeln zum Spargel servieren.
2. Den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Die Kirschtomaten halbieren. Den Feta in kleine Würfel schneiden. Den Schnittlauch fein hacken und den Knoblauch fein hacken.
3. Die Teppanyakiplatte auf mittlere Hitze vorheizen und mit etwas Öl bestreichen. Spargel darauf verteilen und mit etwas Öl beträufeln. Unter gelegentlichem Wenden 4-5 Minuten grillen.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten, Schnittlauch, Knoblauch und Feta über dem Spargel verteilen. Leicht vermengen und weitere 2-3 Minuten braten.
5. Den Spargel optional mit den Kartoffeln servieren und genießen. Guten Appetit!

Zubereitet mit:
Teppanyakiplatte



Tipp: Für eine zusätzliche geschmackliche Note kann der gegrillte Spargel vor dem Servieren mit etwas frisch gepresstem Zitronensaft beträufelt werden.





Spargelcremesuppe

ein köstlicher Klassiker

Zutaten

(Für ca. 2 Portionen)

- 500 g weißer Spargel
- 0,75 l Wasser
- 1 TL Zucker
- 2-3 Kartoffeln (mittelgroße)
- 100 ml Crème fraîche
- Saft einer halben Zitrone
- Salz & Pfeffer
- etwas frische Petersilie
- Optional: grüner Spargel für die Dekoration

Zubereitung

1. Den weißen Spargel waschen, schälen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Die Schalen beiseite legen.
2. In einem Topf etwa 0,75 l Wasser zum Kochen bringen. Zucker und die Spargelschalen hinzufügen und bei geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten köcheln lassen. Danach abgießen und den Sud auffangen.
3. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den vorbereiteten Spargelstücken in den Spargelsud geben. Alles bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
4. Die Crème fraîche und den Zitronensaft hinzufügen. Die Suppe fein pürieren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Optional ein paar grüne Spargelstangen anbraten. Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und nach Belieben mit den grünen Spargelstangen als Topping servieren. Guten Appetit!



Tipp: Um der Suppe eine leicht nussige Note zu verleihen, können Sie vor dem Servieren einige geröstete Mandelblättchen über die Suppe streuen.

Zubereitet mit:
Kochtopf



**Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit!**

Ihr Team Hoffmann



Tel.: +49 2373 92327 0
service@hoffmann-germany.de

Montag - Donnerstag
08:00 - 16:30 Uhr

Freitag
08:00 - 15:00 Uhr



www.hoffmann-germany.de