

## **Die Lieblingsrezepte der Spargelkönigin Kim I. (2011 / 2012)**

### **Spargel italienisch**

750 g Sparge

1 Pk. TK-Kräuter italienisch

250 g Mozzarella

4 Sch. Toastbrot

Spargel schälen, in 3-4cm Stücke schneiden und bissfest garen.

Toastbrot toasten und in eine Auflaufform legen. Darauf die Tomaten geben und den gut abgetropften Spargel darauf verteilen. Die italienische Kräutermischung darüber streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und darauf legen. Das Ganze im Backofen ca. 30 Min. bei 170° C (Heißluft) überbacken.

### **Pikante Spargelbiskuitrolle**

4 Eier

500 g Grünspargel dünne Stangen

1 Eigelb

2 Becher Kräuter Crème fraiche

1 Teel. Zucker

300g Räucherlachs

1 Teel. Salz

100g Mehl

1/2 Teel. Backpulver

gemahlender Pfeffer

1 Pk. Schnittlauchröllchen

Aus Ei, Eigelb, Zucker, Salz, Mehl, Backpulver und Pfeffer einen Biskuitteig herstellen und zum Schluss die Schnittlauchröllchen unterheben. Den Teig auf eine mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Den Grünspargel an dem unteren Ende schälen und die Stangen längs in den Teig legen. Bei Heißluft 170° C ca. 15 Min. backen. Den Biskuit kurz auskühlen lassen und von dem Backpapier lösen. Die Teigplatte mit dem Kräuter Crème fraiche bestreichen, darauf den Räucherlachs verteilen, dann der Länge nach aufrollen und ca. 2 Std. kalt stellen.

## **Spargel-Kartoffelauflauf**

1kg Spargel

800 g festkochende Kartoffeln

300 g gekochter Schinken

etwas Butter

300 g Crème fraiche

Salz, weißer Pfeffer

1 Knoblauchzehe

100 g geriebenen Emmentaler

Spargel schälen, in 3-4 cm lange Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser 5-10 Min. garen. Kartoffeln kochen, pellen, etwas abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Den gek. Schinken klein würfeln. Eine Auflaufform buttern und die Zutaten schichtweise einfüllen. Crème fraiche mit Salz, Pfeffer und durchgepresstem Knoblauch verrühren und über den Auflauf geben. Zuletzt mit Emmentaler bestreuen und im Ofen bei 180-200° C ca. 20 Minuten überbacken.