

Die Lieblingsrezepte der Spargelkönigin Johanna I. (2017/2018)

Spargel mit Mozzarella-Schinken-Päckchen

Zutaten für 4 Portionen:

500g grüner Spargel

500g weißer Spargel

1 TL Butter

Zucker

1 Bund Salbei

8 Scheiben Parmaschinken

90g Butter

1 EL Zitronensaft

2 Kugeln Mozzarella

Zubereitung:

Salzwasser mit Butter und Zucker erhitzen. Weißen Spargel darin 15 Minuten, grünen 12 Minuten garen. Abgießen und in eine Auflaufform legen.

Salbei waschen, abtupfen, 16 Blätter abzupfen und halbieren. Mozzarella in 16 Scheiben schneiden, mit Pfeffer bestreuen und mit je 1/2 Salbeiblatt belegen. Schinkenscheiben halbieren und um die Mozzarellascheiben zu kleinen Päckchen wickeln. Diese nun auf dem Spargel in der Auflaufform anrichten.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° (Umluft) gratinieren, bis der Käse etwas geschmolzen ist. Butter zerlassen, die übrigen Salbeiblätter gehackt hinzufügen, kurz anbräunen. Mit Zitronensaft abschmecken und über den Spargel geben.

Die Lieblingsrezepte der Spargelkönigin Johanna I. (2017/2018)

Spargel - Schinken - Lasagne

Zutaten für 4 Portionen:

- 6 EL Margarine
- 1 kg weißer Spargel
- 2 Zwiebeln
- 200 ml Wasser
- 400 ml Sahne
- Brühe
- Pfeffer
- 400g gekochter Schinken
- 12 Lasagneplatten
- 200g geriebener Käse

Zubereitung

Spargel waschen, schälen, in 1 cm dicke Stücke schneiden und in 1 EL Margarine andünsten. Die Zwiebel fein würfeln und zu dem andünsteten Spargel hinzufügen, ebenso den gewürfelten Schinken. Nun das Wasser und die Sahne hinzugeben und mit Brühe und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 170°C vorheizen und mit dem Rest der Margarine eine Auflaufform (20cmx20cm) ausfetten und unten eine Lage mit den Lasagneplatten auslegen, darüber die Soße geben. Abwechselnd die Lasagneplatten und die Schinken-Sahne-Soße schichten. Zum Schluss die Lasagne mit dem geriebenem Käse bestreuen und 30 - 35 Minuten backen lassen.

Die Lieblingsrezepte der Spargelkönigin Johanna I. (2017/2018)

Spargel - Schinken - Muffins

Für 12 Muffins:

300g Spargel

Salz

1 TL Zucker

120g geräucherter Schinken ohne Fettrand

80g Butter

350g Mehl

1 Päckchen + 1 TL Backpulver

1 EL frisch gehackte Petersilie

Pfeffer

½ TL gekörnte Brühe

2 Eier

120g saure Sahne

Zubereitung:

Spargel schälen, waschen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. 250 ml Wasser mit Salz und Zucker aufkochen. Spargel darin ca. 10 Min. bissfest garen und abgießen. Dabei das Spargelwasser auffangen. Spargelstücke und Spargelwasser abkühlen lassen. Den Schinken klein würfeln. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer, Brühe und Petersilie verrühren. Eier, 200ml Spargelwasser und saure Sahne mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Butter zugeben. Mehlgemisch löffelweise unterrühren. Spargelstücke und Schinken unterheben. Teig in ein gefettetes Muffinblech füllen (oder in Papierförmchen füllen und diese dann ins Muffinblech setzen).

Im vorgeheizten Backofen bei 190° Grad ca. 25 Min backen.

Tipp: Die Muffins schmecken gut zur Spargelsuppe oder zu Salat.

Die Lieblingsrezepte der Spargelkönigin Johanna I. (2017/2018)

Crostini mit Basilikum-Spargel

Zutaten:

- 500 g weißer (dünner) Spargel
- 3 EL Olivenöl
- 50 g Pinienkerne
- 2 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 3 EL Balsamico Bianco
- 125 g Crème légère Gartenkräuter
- 3 EL gehackte Basilikumblätter

Außerdem:

- 1 Baguette (ca. 25 Scheiben)

Zubereitung:

1. Spargel schälen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Baguette in etwa 25 Stücke schneiden. Baguettescheiben in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten bei mittlerer Hitze rösten.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Spargel, Pinienkerne, Zucker und Salz zufügen und alles zusammen etwa 3 Min. dünsten. Pfanne vom Herd nehmen. Essig, Crème légère und Basilikum unterrühren.
3. Warmen Spargelbelag auf die Baguettescheiben geben und leicht andrücken. Nach Belieben mit Basilikumblättern verziert servieren.

Tipp:

Der Spargelbelag schmeckt auch kalt auf Baguette und als Füllung für Wraps sehr köstlich.