

Rezepttipps von der 4. Fächtorfer Spargelkönigin Monika I. (1997-1998)

Spargelpizza

1 kg Spargel
200 g gekochter Schinken
200 g geriebener Käse
2 Becher Kräuter-Creme fraiche
125 g Quark
2 Eßl. Milch
4 Eßl. Öl
1 Ei
1 Teel. Salz
250 g Mehl
1 Pck. Backpulver

Spargel schälen und in Salzwasser bißfest garen. Abgießen und abkühlen lassen. Quark, Milch, Öl, Ei und Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen, in die Quarkmasse geben und zu einem Teig verkneten. Knetteig auf einem Backblech ausrollen und mit Kräuter-Creme fraiche bestreichen. Spargel in Stücke, Schinken in Streifen schneiden und damit den Pizzateig belegen. Mit Käse bestreuen und bei 200-210 °C ca. 20-30 Min. backen. Der Belag kann gut mit Champignons oder Ananas ergänzt werden.

Spargelsalat weiß-grün

500 g weißer Spargel
250 g grüner Spargel
2 Eßl. Weinessig
1 Teel. Senf
Salz, Pfeffer
2 Eßl. Olivenöl
1 Ei, hart gekocht
1 Becher Hüttenkäse
1 Bund Schnittlauch

Weißer Spargel schälen, grünen Spargel an den unteren Enden Schälen und getrennt in Salzwasser bißfest garen. Essig und Senf, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Ei feinhacken und mit dem Hüttenkäse und den Schnittlauchröllchen unter die Soße mischen. Den noch warmen Spargel in mundgerechte Stücke schneiden, auf Tellern anrichten und mit der Soße übergießen. Noch lauwarm servieren.
Eine leckere Vorspeise!