

Spargelaufstrich



[caption id="attachment_10403" align="aligncenter" width="709" caption="Spargel mal als köstliche Creme.



Dazu ein knuspriges Bauernbrot..."]

[/caption]

Zutaten

- 1 Bund grüner Spargel
- 200 Gramm Frischkäse
- 100 Gramm Sahne-Quark
- 1 kleiner Bund Bärlauch
- 2-3 Schalotten
- 5 Gramm frischen Ingwer
- 1 Bund Schnittlauch
- 1/2 Bund Blatt-Petersilie
- 1/2 Bund Minze
- 2 Hühnereier
- Schwarzer Pfeffer frisch gemahlen
- Salz
- 4 Esslöffel hochwertiges Raps- oder Sonnenblumenöl

Zubereitung

Den Spargel wie gewohnt putzen, das untere Drittel mit dem Sparschäler schälen, bissfest kochen und erkalten lassen. Die Hälfte des gekochten Spargels in Stücke schneiden und in einem passenden

Gefäß mit Olivenöl pürieren. Die andere Hälfte des gekochten Spargels in kleine Stücke schneiden.

Die Eier hart kochen und im Anschluss klein hacken. Den Bärlauch, Balttpeterilie und die Minze waschen und ebenfalls klein hacken. Den gewaschenen Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Schalotten und den Ingwer schälen und würfeln, den Ingwer dabei sehr klein würfeln.

Nun in einem größeren Gefäß den Frischkäse zusammen mit dem Quark glatt rühren. Dann den pürierten Spargel, die Spargelstücke, die gehackten Eier sowie Bärlauch, Petersilie und Minze zugeben. Ebenso die Schnittlauchröllchen und die Ingwer- und Schalotten-Würfel hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und alles zusammen gut vermischen.

Tipp: Der Aufstrich schmeckt auf Brote oder als Dip mit Gemüsesticks.

