

Spargelcreme mit Bergkäse und Kerbel



[caption id="attachment_11974" align="aligncenter" width="850" caption="Ideal auf`s Brot, zu Kartoffeln und



als Dip... unsere Spargelcreme"]

[/caption]

Johannes Guggenberger hat mich zu der heutigen Rezeptur inspiriert. Seine Idee Spargel als Aufstrich zuzubereiten musste ich ausprobieren. Einfach köstlich.

Ich habe hier nun eine zweite Variante mit erfrischenden Kerbel und rassigem Bergkäse. Dazu empfehle ich ofenfrisches Bauernbrot. Wer möchte: Johannes Original Rezeptur ist in der Rezeptdatenbank hinterlegt. Lasst die Spargelzeit beginnen. Hier meine Variante.

Zutaten

- 250 g grüner Spargel
- 250 g weißer Spargel
- 300 g Frischkäse
- 50 g reifer Bergkäse, fein gerieben
- 1 kleiner Bund Kerbel
- 1 Frühlingszwiebel

- 2 EL Schnittlauch
- 2 Eier, hart gekocht
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 25 g Butter, erwärmt
- 1 EL Senf
- 2 EL Nüsse, grob gehackt
- 6 Scheiben Gurke
- Abrieb einer Viertel Bio-Zitrone

Zubereitung

Den weißen Spargel schälen. Den grünen Spargel am unteren Viertel schälen. Beide Spargel in einem Topf mit gesalzenem Wasser kochen. Nach 5 Minuten den grünen Spargel heraus nehmen und fein würfeln.

Den weißen Spargel weitere 10 Minuten kochen. Dann diesen ebenfalls heraus nehmen, in Stücke schneiden und in einem passenden Gefäß mit Öl und zerlassener Butter pürieren.

Kerbel, Schnittlauch, Gurkenscheiben und Frühlingszwiebel sehr fein schneiden. Die hartgekochten Eier pellen und grob hacken.

In einer Schüssel alle Zutaten miteinander verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Senf abschmecken.

Tipp: Der Aufstrich schmeckt gut zu Ofen- oder Pellkartoffeln oder auf herzhaftem Brot. Statt Kerbel passt als saisonale Variante auch Bärlauch.