

Petersilienkartoffeln und Spargel-Frischkäse-Dip



Zutaten:

- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 250 weißer Spargel, geschält
- 250 g Frischkäse
- 100 g Allgäuer Bergkäse g.U., fein gerieben
- 2 EL frische Kräuter, fein geschnitten (z.B. Kerbel, Schnittlauch, Petersilie)
- ½ Bund glatte Petersilie
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Eier, hart gekocht
- 25 g Butter
- Salz & Pfeffer
- 1 TL Sahne-Meerrettich
- 75 g eingelegte, getrocknete Tomaten



Zubereitung

Den weißen Spargel schälen, in feine Scheiben schneiden und im kochendem, gesalzenem Wasser ca. 8 Minuten weichkochen.

Den Spargel herausnehmen und in einem hohen Gefäß mit Butter, Meerrettich, etwas Salz und Pfeffer fein pürieren.

Dann geriebenen Käse zugeben und nochmals pürieren.

Die hartgekochten Eier pellen und fein hacken.

Frischkäse, gehackte Kräuter und Eier in die Spargelcreme mischen.

Kartoffeln in reichlich Wasser (gesalzen) weichkochen, abseihen und pellen.

Petersilie fein schneiden.

Kartoffeln halbieren und in eine Schüssel geben. Petersilie und Salz darüber streuen und gut vermischen.

Zum Servieren die Kartoffeln mit Dip auf Teller anrichten. Mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln und eingelegten Tomaten garnieren.