

Spargel mit Grüner Soße



spargel-insel.de – frischer Bio-Spargel vom Biolandhof Keil

# Spargel mit Grüner Soße

## Zutaten für 4 Personen

1 kg weißer Spargel  
1 TL Butter  
Salz, Zucker

1 Grüne-Soße-Paket\*  
250 g Naturjoghurt  
200 g Sauerrahm  
1 EL Mayonnaise  
1 EL körniger Senf  
Salz & Pfeffer

4 hartgekochte Eier  
Pellkartoffeln

## Zubereitung

Den Spargel schälen und in kochendem Wasser mit einer Prise Zucker und 1 TL Butter ca. 12 Minuten kochen. Spargel herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen.

Inzwischen die Soße zubereiten. Alle Zutaten fein hacken und mit dem Joghurt, Senf, Majonnaise und Sauerrahm vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eier schälen und halbieren.

Den Spargel mit der Soße, den Pellkartoffeln und den Eiern anrichten.

\* Schnittlauch, Kresse, Borretsch, Kerbel,  
Sauerampfer, Pimpinelle und Petersilie

spargel-insel.de – frischer Bio-Spargel vom Biolandhof Keil



Postversand | Verkauf ab Hof Mo-Sa 7-12 Uhr  
Marienplatz 1, 93309 Kelheim/Kapfelberg, Tel.: 09405 1492,