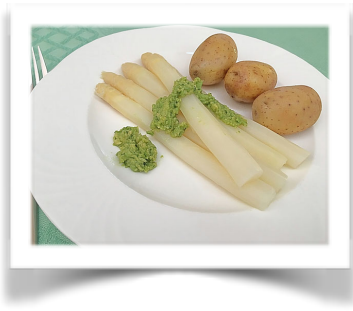


Spargel mit Avocado-Bärlauch-Creme



Zutaten:

für 2 Personen

- weißen Spargel
 - 1 EL Butter
 - 2 TL Salz
 - 250g neue Kartoffel mit Schale
 - 2 Scheiben Zitrone (unbehandelt)
 - 1 Avocado
 - 1/2 Zitrone
 - 1-2 EL Bärlauch-Pesto (← selbstgemacht)
 - Pfeffer und Salz
-
- wer mag Schinken, Fisch oder Fleisch zusätzlich

Zubereitung:

Mit der Avocado-Bärlauch-Creme beginnen, damit sie durchziehen kann. Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch herauskratzen. Sofort mit dem Saft der halben Zitrone vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Anschließend mit Bärlauch-Pesto abschmecken (je nach Geschmack).

Mit Frischhaltefolie abdecken. Sie muss direkt auf der Creme liegen, damit kein Sauerstoff die Creme bräunlich verfärbt.

Kartoffeln gründlich mit der Bürste in kaltem Wasser schrubben, so dass der Sand komplett entfernt ist. Kartoffeln aufsetzen. Garzeit je nach Größe.

Den Spargel schälen und das untere holzige Ende abschneiden. Für den Spargel einen ausreichend großen Topf mit Wasser, Salz, Butter, einer Prise Zucker und Zitronenscheiben zum Kochen bringen.

Spargel bissfest garen, abtropfen und mit den Kartoffeln auf dem Teller anrichten. Avocado-Bärlauch-Creme auf den Spargel geben. Fertig.

Guten Appetit! 😊