

Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

Kernige Korbelsauce zum Spargel

Zutaten:

800g grüner Spargel
800g weißer Spargel
Salz
Zucker
4 EL Butter
75g Kürbiskerne
1 TL Kürbiskernöl
150g Crème fraîche
1 Blutorange
Frisch gemahlener Pfeffer
Cayenne Pfeffer
6 EL gehackter Kerbel

Zubereitung:

Vom grünen Spargel nur den unteren Teil, den weißen Spargel vollständig schälen. Weißen Spargel in kochendem Salzwasser mit etwas Zucker und etwas Butter 5 min garen. Den grünen Spargel hinzufügen und weitere 7 min garen. Kürbiskerne in einer Pfanne fettfrei rösten, mit Öl mischen und mit Crème fraîche pürieren. Die Orange auspressen und zur Crème fraîche geben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Den Kerbel einrühren. Dazu passen kleine, knusprig gebratene Kartoffelwürfel.