

# Rezept der Woche

## Spargel satt mit scharfer Soße und einem Klecks Sauce Hollandaise

### Zutaten für 2 Personen

- 1 kg weißen Spargel oder 750 g geschälten Spargel
- 4 Frühkartoffeln
- 1 Packung Soße Hollandaise (am Garlipp-Spargel-Stand erhältlich) oder selber zubereiten – dazu gibt es hier am Spargelstand ein extra Rezept)
- 1 Glas Ajvar
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Esslöffel Pesto
- Chilipulver Habanero
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie und Schnittlauch zur Dekoration



 **Garlipp-Spargel**

# Spargel satt mit scharfer Soße und einem Klecks Sauce Hollandaise

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Den frischen geschälten Garlipp-Spargel ca. 5 Minuten kochen. Kartoffeln waschen und kochen. Schale abziehen, sobald sie gar sind. Die Soße Hollandaise erwärmen oder eine frische Soße herstellen (leckeres Rezept gibt's hier am Garlipp-Spargel-Stand). Das Glas Ajvar, Tomatenmark und Pesto in einen Topf geben, verrühren und kurz aufkochen lassen. Mit Chilipulver, etwas Pfeffer, Salz und Paprika gut würzen.

Alles auf einem Teller anrichten und mit frischer Petersilie und Schnittlauch garnieren.

Guten Appetit!



 **Garlipp-Spargel**<sup>®</sup>

aus Schelldorf bei Stendal

[www.garlipp-spargel.de](http://www.garlipp-spargel.de) • Tel. (03 93 62) 8 11 27

**Wir schälen Ihren Spargel kostenlos!**

Sie erhalten von 1 kg Spargel mindestens 700 g geschälte Stangen und 300 g Schalen (auf Wunsch)