

# Rezept der Woche

## Grüner Spargel unter knuspriger Parmesandecke mit Frühkartoffeln

### Zutaten für 2 Personen

- 750 g geschälten grünen Spargel
- 2 Frühkartoffeln
- 1 Eigelb
- 3 Esslöffel Crème Fraîche
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Parmesan
- Pfeffer und Salz

Zur Garnitur: Salatblätter und Tomaten.



 **Garlipp-Spargel**

# Grüner Spargel unter knuspriger Parmesandecke mit Frühkartoffeln

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Den Spargel ca. 3 min in Salzwasser kochen und in eine feuerfeste Form geben. Die Frühkartoffeln mit Schale kochen.

Crème fraîche, Knoblauchzehe gepresst, Eigelb und den geriebenen Parmesan vermischen und auf dem Spargel verteilen. Dann in den Backofen geben und auf der Grillstufe von oben 5 Minuten knusprig bräunen lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln pellen.

Das Ganze auf einem Teller mit ein paar Salatblättern und Tomaten, leicht gewürzt und mit einem Spritzer Olivenöl sowie etwas frischem Basilikum oder Petersilie anrichten.



 **Garlipp-Spargel®**

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)