

HOF

Rezepte

Nr. 8

SPARGEL PFANNE

www.hof-nagelschmitz.de



mit

Mini-Frikadellen



Zutaten

für 4 Personen

- 500 g Rinderhack
- 1 TL Senf
- 1 Ei
- 4 EL Paniermehl
- 1 kg Spargel (weiß und/oder grün)
- 1 Pck Lükull Hollandaise
- 1/2 Bund Petersilie
- 3 EL Schmelzkäse
- 250 g Cocktailtomaten
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver



Spargel waschen, schälen, Enden kürzen und in 3 cm große Stücke schneiden. Rinderhack mit Senf, Ei, Paniermehl, Salz und Pfeffer mischen und kleine Frikadellen formen.

Frikadellen in Butter braten und beiseite stellen.

Zuerst den weißen Spargel in einer Pfanne mit etwas Butter oder Öl anbraten. Nach 3 Minuten den Grünspargel dazugeben, beides bissfest garen und ebenfalls beiseite stellen.

Hollandaise mit etwas Wasser verdünnt erhitzen, Schmelzkäse unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Spargel, Frikadellen und Tomaten dazugeben, mit Petersilie bestreuen.

Schmeckt
lecker mti
Salzkartoffeln,
Nudeln oder mit
Brot.

Infos, Rezepte und mehr bei

Hof Nagelschmitz GmbH

Hochstraße 4 - 50181 Bedburg

Tel.: 02272 9995715

info@hof-nagelschmitz.de

www.hof-nagelschmitz.de



facebook



Instagram