

HOF *Rezepte*



Spargel

Quetschkartoffel

Quiche

Zutaten

für 2 Personen

1 kg Kartoffeln
300 g weißen Spargel
300 g grünen Spargel
50 g geräucherte
Speckwürfel
1 EL Öl
3 Eier
Pfeffer, Muskatnuss
150 g Creme Fraîche
2 TL mittelscharfer Senf
100 g Parmesan
Kräutersalz

besonders gut
eignet sich hierfür
unser Kräutersalz

Kartoffeln gründlich waschen. In reichlich Salzwasser je nach Größe 20-30 Minuten kochen.

Währenddessen den Spargel waschen, weißen ganz und den grünen Spargel im unteren Drittel schälen. In 4 cm lange Stücke schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Speckwürfel darin auslassen, Spargel zugeben und 3-5 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Guss die Eier, Creme Fraîche und Senf in einer Schüssel verrühren. Mit Kräutersalz, Pfeffer und Muskat würzen. Parmesan fein reiben.

Kartoffeln in eine Tarteform (ca. 26 cm) geben. Mit Backpapier abdecken und mit einem Topfboden (ca. 22 cm) die Kartoffeln quetschen, so dass ein Boden entsteht. Den Rand mit Öl einstreichen damit er knusprig wird. Spargel auf dem Boden verteilen, Eier-Guss darüber geben und mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen (Umluft 160 °C) ca. 35 Minuten backen.

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