SPARGELSTANGEN FRANKFURTER ART

ZUTATEN

- 1,5 kg weißer Spargel
- 10 g Zucker
- 10 g Butter
- 1 Packung THOMY Les Sauces Hollandaise légère
- 1 TL Schnittlauchröllchen
- 1 TL Kerbel
- 1 TL Petersilie
- 1 TL Sauerampfer
- 1 TL Borretsch
- 1 TL Estragon
- 1 TL Pimpinelle
- 2 EL Zitronensaft
- etwas MAGGI Fondor (Dose)
- etwas Pfeffer a.d. Mühle

ZUBEREITUNG

1. Spargel waschen und schälen, die holzigen Enden abschneiden.

2. In einem Topf ausreichend Wasser mit Fondor und 1 TL Zucker zum Kochen bringen. Butter und Spargel zugeben, und ca. 10-15 Min. garen. Abtropfen und abkühlen lassen.

3. In einem Topf THOMY Les Sauces Hollandaise légère heiß werden lassen.

4. Sieben verschiedene feingehackte Kräuter untermischen. Mit Zitronensaft, etwas Zucker und Pfeffer würzen und abschmecken. Sauce über dem Spargel verteilen. Dazu neue Kartoffeln und HERTA Saftschinken servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	19 g
Energie	213 kcal
Fett	10 g
Protein	11 g

30 Minuten

3 Portionen

Thomy Deutschland | 60523 Frankfurt am Main
(069) 66 71 - 28 41 / thomy_deutschland thomy.de