

Das Holunderrezept des Monats März

Frischer Spargel mit Holunderblütensauce

1 kg frischer Spargel
Butter für die Form
200 g Frischkäse
6 El Holunderblütensirup
Salz
Pfeffer
Muskat
1 Bund Minze

Eine längliche Form gut ausbuttern, Spargel schälen, waschen, das holzige Ende entfernen und in die Form legen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und mit geschlossenem Deckel (oder mit Alufolie abgedeckt) im Ofen bei ca. 100° für 1 Stunde garen.

Der Frischkäse wird mit dem Holunderblütensirup glatt gerührt, evtl. mit etwas Salz und Zitronensaft abgeschmeckt und als Dressing zum Spargel gereicht.

Die Minze zum Garnieren rundet dieses ungewöhnliche Gericht hervorragend ab.

DER HOLUNDERLADEN

Barbara Hintermair
Ginselsried 7
94253 Bischofsmais

www.holunderladen.de

Tel.: 09920/ 1386
Fax: 09920/ 90 30 11
e-mail: barbarahintermair@web.de

