



## SPARGEL KLASSISCH

### *Zutaten für 4 Personen:*

2 kg Spargel  
3 EL Zucker  
4 TL Salz  
1 großer EL Butter  
1/4 Zitrone

### *Zubereitung:*

Den Spargel waschen, schälen und die Enden dünn abschneiden.

Das Wasser mit Zucker, Salz, Butter und einer 1/4 Zitrone zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten kochen lassen. Die Zitrone herausnehmen und den Spargel hineinlegen.

Alles wieder zum Kochen bringen und nach 4 Minuten bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Ist der Spargel fertig? Gabeltest! Jeder mag seinen Spargel anders. Wenn der Spargel den gewünschten Garpunkt erreicht hat, aus dem Wasser nehmen. Abtropfen lassen und servieren.

Besonders lecker schmecken dazu gekochte Kartoffeln, zerlassene Butter und geräucherter in Scheiben geschnittener Schinken. Immer wieder köstlich!

Rezept Kettenburg's Hof ©

**SPARGELREZEPTE**



## OMAS SPARGELSALAT

### *Zutaten:*

1 kg Spargel  
1 Zwiebel  
1 Bund Schnittlauch  
Apfelessig  
Öl  
Salz, Pfeffer, Zucker

### *Zubereitung:*

Den Spargel klassisch zubereiten, aus dem Wasser nehmen und in eine geeignete Schale geben. Abkühlen lassen.

Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker eine Marinade zubereiten. Die Zwiebel klein hacken und in die Marinade geben.

Die Marinade mit einem Teil des noch warmen Spargelsuds übergießen. Die Menge muss ausreichen, um den Spargel vollständig zu bedecken. Noch einmal abschmecken und abkühlen lassen.

Die Marinade über den Spargel geben. Den Spargelsalat kalt stellen und durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Rezept traditionell

**SPARGELREZEPTE**



## GRÜNSPARGEL-NUDELN

### *Zutaten:*

4 TL grüner Pfeffer (aus dem Glas)  
2 Knoblauchzehen  
240 g zimmerwarme Butter  
2 EL Zitronensaft  
1 kg grüner Spargel, evtl. mehr  
1 Bund Kerbel  
500 g Tagliatelle  
Meersalz, ca. 2-3 TL  
Salz

### *Zubereitung:*

Den grünen Pfeffer abtropfen lassen und fein hacken. Die Knoblauchzehen mit Meersalz und grünem Pfeffer im Mörser fein zerstoßen.

Die Butter mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Zitronensaft, Knoblauch, Salz und grünen Pfeffer unterrühren und beiseite stellen.

Den Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen schräg in 4 bis 5 cm lange Stücke schneiden. Den Kerbel abzupfen und grob hacken.

Tagliatelle nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser garen. 6 EL von der Pfefferbutter in eine Pfanne geben und erhitzen, den Spargel dazugeben und bei starker Hitze mit etwas Wasser 8 bis 10 Minuten braten.

Die Nudeln abgießen. Spargel und Kerbel zu den Nudeln geben. Alles mit Salz und evtl. etwas Zitronensaft abschmecken.

Rezept Kettenburg's Hof ©

SPARGELREZEPTE



## GEBRATENER GRÜNER SPARGEL MIT NUDELNESTERN UND PESTO

### *Zutaten:*

#### *Für die Nudelnester:*

1 Knoblauchzehe  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 kleine rote Chilischote  
450 g Spaghetti, vorgekocht  
1 EL Olivenöl  
1 EL gehackte Petersilie  
4 Eier  
30 g geriebener Parmesan  
Salz und Pfeffer

#### *Für den Spargel:*

600 g grüner Spargel  
100 ml Brühe  
1/2 gehackte Knoblauchzehe  
10 - 12 Thymianzweige  
Salz und Pfeffer

#### *Für das Tomatenpesto:*

1 Knoblauchzehe  
200 ml Olivenöl  
100 g getrocknete Tomaten  
2 EL Tomatenmark  
Salz, Pfeffer, Zucker  
Zitronenabrieb (von einer Zitrone)

### *Zubereitung:*

#### *Nudelnester:*

Knoblauchzehe klein hacken, Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden. Chilischote längs halbieren, entkernen und fein hacken. Alles mit den gekochten Spaghetti, Olivenöl, Petersilie, Salz und Pfeffer vermischen und in eine gefettete 6-muldige Miniform geben.

Die Eier mit dem geriebenen Parmesan mischen, salzen und pfeffern und auf die Nudeln geben. Im vorgeheizten Ofen 15 Minuten bei 210 °C auf der 2. Schiene von unten backen.

#### *Spargel:*

Das holzige Ende vom Spargel ca. 4 cm kürzen. Den Spargel in einer Pfanne mit Knoblauch, Thymian, Salz und Pfeffer kurz anbraten. Mit der Brühe ablöschen und ca. 3 Minuten bissfest garen.

#### *Tomatenpesto:*

Alle Zutaten im Mixer zu einer sämigen Masse pürieren und nach Belieben abschmecken.

Rezept Kettenburg's Hof ©

SPARGELREZEPTE