



Unser Rezept-Tipp

www.fruechte-rosenberger.at

Spargelquiche mit Frischkäse



Zutaten für den Teig:

120 g Dinkelvollkornmehl
180 g feines Dinkelmehl
180 g Butter oder Margarine
1 Eidotter
Steinsalz



Zutaten für die Fülle:

750 g grüner Spargel
1 TL Steinsalz
½ TL Zucker
130 ml Schlagobers
2 Eier
70 g Hartkäse
3 EL Kräuter nach Wahl gehackt
Steinsalz und bunter Pfeffer
1 Prise Muskatblüte
120 g Frischkäse

Zubereitung:

- 1.) Für die Quiche aus den beiden Mehlen, der Butter oder der Margarine, mit Eidotter und Salz rasch einen Mürbteig kneten und damit eine Gratinierform auslegen. Der Rand sollte 3 cm hoch sein.
- 2.) Spargel waschen, holzige Enden abschneiden, am unteren Ende schälen und die Spargelspitzen abschneiden. Salz und Zucker ins Kochwasser für den Spargel geben und den Spargel darin kochen – die Spitzen erst nach 5 Minuten dazugeben. Den Spargel, sobald er weich ist, in einem Sieb gut abtropfen lassen. Das Spargelwasser für eine Suppe oder Gemüsesauce weiterverwenden.
- 3.) Schlagobers mit Eiern, geriebenem Hartkäse, gehackten Kräutern und Gewürzen verquirlen. Spargel und Frischkäse gleichmäßig auf dem Mürbteig verteilen und mit der Eiersauce übergießen.
- 4.) Die Quiche 30 Minuten bei Mittelhitze im Rohr backen.



Unser Rezept-Tipp

www.fruechte-rosenberger.at

Zutaten für 4 Portionen:

| | |
|----------------------|--------------------------|
| 1 gelber Paprika | 1 Knoblauchzehe |
| 2 Tomaten | 2 Rosmarin-Zweige |
| 2 EL Olivenöl | 2 TL gehackte Petersilie |
| 1 Prise Salz | 8 grüne Spargelspitzen |
| 1 Prise Pfeffer | 8 Scheiben Baguette |
| 2 Spritzer Balsamico | 1 EL Butter |

Zubereitung:

- 1.) Kochen Sie die Spargelspitzen in Salzwasser bissfest.
- 2.) In der Zwischenzeit schneiden Sie Paprika und Tomaten in kleine Würfel und schwitzen Sie sie in 2 EL Olivenöl an. Würzen Sie das Gemüse mit etwas Salz und Pfeffer und löschen Sie es anschließend mit Balsamico ab.
- 3.) Nehmen Sie die Pfanne vom Herd und pressen Sie den Knoblauch hinzu. Petersilie und Rosmarin feinhacken und ebenfalls in die Pfanne geben.
- 4.) Erhitzen Sie die Butter in einer Pfanne und braten Sie die Baguette-Scheiben darin beidseitig goldbraun an. Geben Sie die Scheiben anschließend auf Küchenpapier.
- 5.) Verteilen Sie nun das Gemüse auf den warmen Baguette-Scheiben und garnieren Sie sie mit den Spargelspitzen.
- 6.) Servieren Sie die Bruscetta warm.





Unser Rezept-Tipp

www.fruechte-rosenberger.at

Spargel-Lachs-Tatar



Zutaten:

| | |
|-----------------------|------------------------|
| 1 Bund grüner Spargel | Salz |
| 250g Lachsfilet | trockener Martini |
| 1 Schalotte | Pfeffer |
| 1 Bund Kerbel | 1 unbehandelte Zitrone |

Zubereitung:

- 1.) Lachsfilet enthäuten, fein hacken, ebenso die Schalotten und den Kerbel klein hacken, Zitronenschalen dazureiben.
- 2.) Spargelenden entfernen und den Spargel kurz in gesalzenem Wasser bissfest kochen.
- 3.) Mit kaltem Wasser abschrecken, trocken tupfen und die Spargelspitzen für die Garnitur abschneiden.
- 4.) Die untere Hälfte des gekochten Spargels klein schneiden und davon ein bisschen für die Garnitur in dünne Plättchen schneiden. Den Rest zur Masse geben und mit Salz, Pfeffer und Martini abschmecken.
- 5.) Masse in einen Ring oder Schöpfer füllen und auf Tellern anrichten. Mit den Spargelplättchen, den Spargelspitzen und Kerbel garnieren.





Unser Rezept-Tipp

www.fruechte-rosenberger.at

Spaghetti mit Spargel, Butter und Parmesan



Rezept für 4 Personen (Zubereitungszeit 25 Min.):

500 g grüner Spargel

300 g Spaghetti

80 g Parmesan

40 g Butter

2 Basilikumzweige

Meersalz

Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

- 1.) Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen.
- 2.) Die holzigen Enden abschneiden. In Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und in 3 cm lange Stücke schneiden.
- 3.) Die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und ca. 100 ml Kochwasser für später beiseite stellen. Den Parmesan grob reiben.
- 4.) Die Butter in einem Topf schmelzen. Die Spargelstücke zufügen und für 2 Minuten dünsten. Die Nudeln hinzufügen, schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Das zurückgestellte Kochwasser der Nudeln zugießen und 2-3 Minuten leise kochen lassen.
- 5.) Die Nudeln in tiefen Tellern anrichten und mit Parmesan und Basilikumblättern bestreut servieren.





Unser Rezept-Tipp

www.fruechte-rosenberger.at

Spargel im Bierteig



Rezept für 4 Personen

(Zubereitungszeit 20 Min.):

500 g grüner Spargel

250 ml Bier

250 g Mehl

3 Eier

Meersalz

Frisch gemahlener Pfeffer

Mehl zum Wenden

1,5 L Fett zum Frittieren

Zubereitung:

- 1.) Den Spargel schälen. Die holzigen Enden abschneiden und die Stangen in Salzwasser bissfest blanchieren. Den Spargel auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.
- 2.) Das Bier in eine Schüssel gießen. Das Mehl hineinsieben und verrühren.
- 3.) Die Eier trennen. Das Eigelb in die Schüssel geben und untermen-gen. Das Eiweiß in einer eigenen Schüssel mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben.
- 4.) Das Frittierfett auf 160°C erhitzen.
- 5.) Die Spargelstangen in Mehl wenden, durch den Teig ziehen, in heißem Fett für 2 Minuten rausbacken und auf Küchenpapier das restliche Fett abtropfen lassen. Den fertigen Spargel mit Salz und Pfeffer bestreut servieren.



SCHNELL & EINFACH/GESUND/REGIONAL

www.fruechte-rosenberger.at



Nudeln mit Spargelpesto



Rezept für 2 Personen
(Zubereitungszeit 15 Min.):

? g Spargelpesto
(von Rosenberger?)
? Nudeln

*schnell & einfach
gesund & regional*

Zubereitung:

- 1.) Für die Pestonudeln zuerst die Nudeln in einem Topf mit Salzwasser etwa 13–15 Minuten gar, aber nicht zu weich kochen. Anschließend in einem Sieb gut abtropfen lassen.
- 2.) Das Pesto und die Nudeln im Topf vermengen und kurz erwärmen.
- 3.) Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm genießen.

