Kochrezepte vom BELLER HOF

Gebratener Spargel mit Beller Gewürzmischung

Zutaten für 4 Personen:

- ✓ 1kg Beller Spargelspitzen
- ✓ 1 kleiner Block Parmesan
- ✓ Etwas Butter
- ✓ 1 Tütchen Beller Gewürzmischung (fruchtig, feurig)
- ✓ 250ml Sauce Hollandaise
- ✓ 200g gekochten Schinken

Zubereitung:

Die Spargelspitzen waschen und falls notwendig schälen. Die Butter in einer heißen Pfanne erhitzen, die Spargelspitzen und die Beller Gewürzmischung nach eigenem Geschmack hinzugeben. Die Spargelspitzen unter ständigem Wenden ca. 7 Minuten leicht dunkel anbraten.

Jetzt die Spargelspitzen in eine feuerfeste Schale schütten und mit gemahlenem Parmesan überdecken. Anschließend die Schale für ca. 3 Minuten in einen auf 160 Grad vorgeheizten Ofen stellen.

In der Zwischenzeit wird die Sauce Hollandaise leicht erhitzt und der gekochte Schinken auf den Tellern aufgerollt.

Zum Schluss die überbackenen Spargelspitzen neben dem Schinken auf den Tellern anrichten und mit der Sauce Hollandaise übergießen.

©Beller Hof, Horbeller Str. 48, 50858 Köln, www.beller-spargel.de
©Gutshof Eichholz, Siebengebirgsstr. 38, 50389 Wesseling