



Grüner Spargel mit Hüttenkäse

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

20 Portionen

3 kg Spargel grün
4 kg junge Kartoffeln oder Drillinge
1 kg Hüttenkäse
1 Pck. Rettichsprossen
Pfeffer & Meersalz

Zubereitung

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, halbieren mit mit Olivenöl und Salz marinieren.
2. Anschliessend auf einem Blech bei 220 °C für ca. 25 Minuten im Ofen Backen und danach leicht auskühlen lassen.
3. Den Spargel im untern Drittel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Diese kurz im Salzwasser bissfest blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen.
5. Die Kartoffeln mit dem Spargel und dem Hüttenkäse in einem Glas anrichten, mit Pfeffer & Meer-Salz würzen und mit Rettichsprossen garnieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

