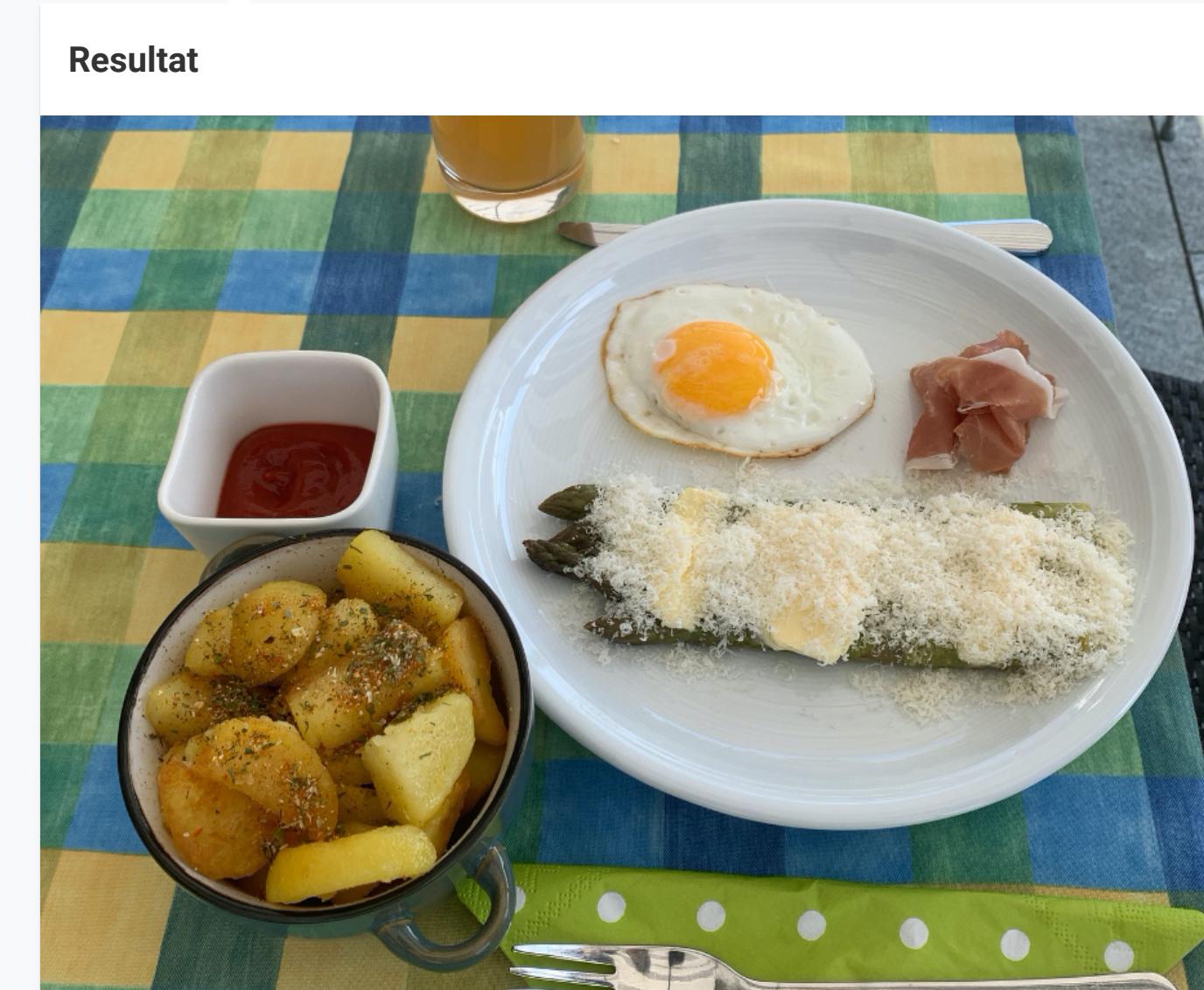
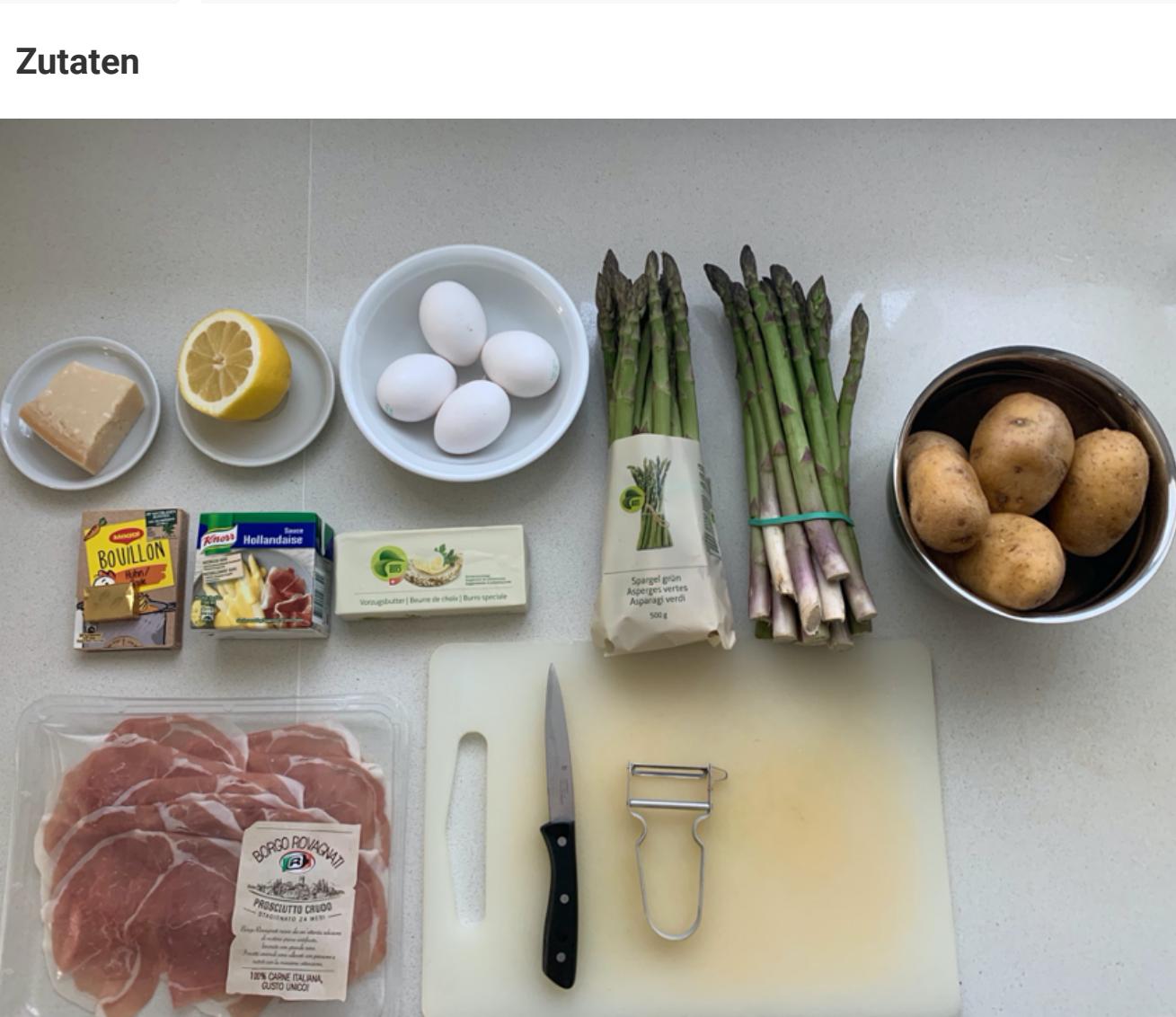


# Grüne Spargeln mir Spiegelei und Röstkartoffeln (1)

Früher hatte ich Spargeln mit Sauce Hollandaise nicht gern. Seit ich sie mit Butter und geriebenen Parmesan probiert habe, schmecken mir die Spargeln sehr gut.



Rezept

# Grüne Spargeln (2)

## Zutaten Spargeln

2 Bund grüne Spargeln  
2 dicke Zitronenscheiben  
1 Bouillon-Würfel  
50g Butter  
Pfeffer

## Zutaten Beilagen

### Kartoffeln

Kartoffeln  
1 Bouillon-Würfel  
Salz

### Eier

3 Eier  
Salz  
Pfeffer

### Rohschinken

100g Rohschinken  
Pfeffer

### Sauce Hollandaise

Fertigsauce

### Käse

geriebener Parmesan

## Zubereitung Spargeln

Abschneiden des Spargelstumpfes, ca. 2-3 cm  
Spargeln waschen  
Topf mit Wasser, Bouillon-Würfel, Butter, Zitronenscheiden, Pfeffer erhitzen  
Spargeln kochen (12 min)  
Spargeln anrichten

## Zubereitung Kartoffeln

Kartoffeln schälen  
Kartoffeln in gleichmässige Würfel schneiden  
Ca. 15 min in Wasser mit Bouillon-Würfel kochen, bis sie weich sind  
Kartoffeln in Bratpfanne anbraten  
Kartoffeln anrichten

## Zubereitung Ei

als Spiegelei oder gekochtes Ei

## Zubereitung Rohschinken

Kalten Rohschinken schön auf Teller anrichten  
mit Pfeffer nach Belieben bestreuen

## Sauce Hollandaise

Fertigsauce aufwärmen (Mikrowellenofen)

# Grüne Spargeln (3)

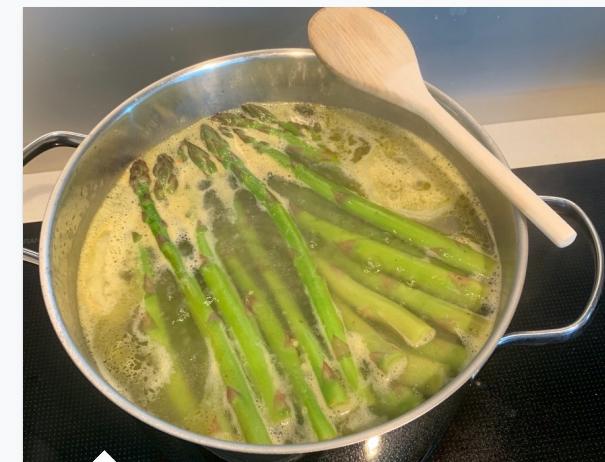
## Zubereitung Spargeln, Sauce und Gewürz



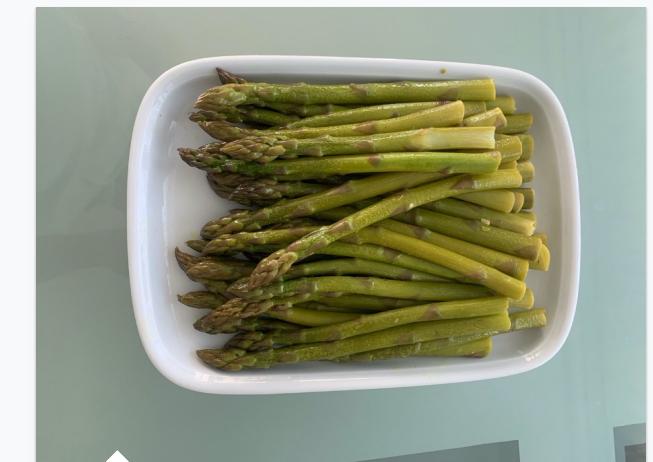
Spargel waschen



Wasser mit Zutaten



15 Minuten sieden



Spargeln anrichten



Sauce Hollandaise



Gewürzmischung

# Grüne Spargeln (4)

## Zubereitung Kartoffeln, Eier und Rohschinken



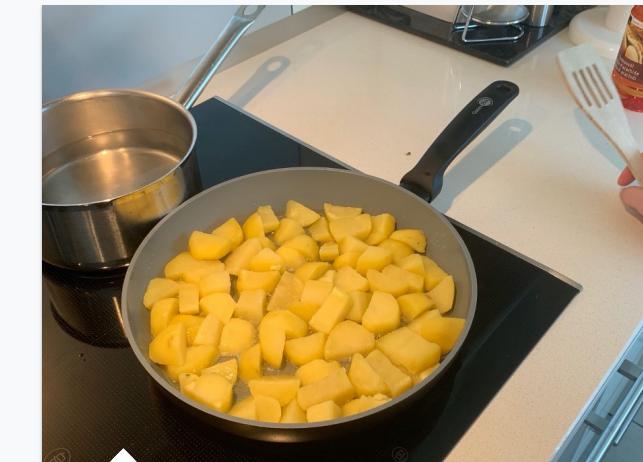
Kartoffeln schälen



Salz nicht vergessen



Linde Kartoffeln abschütten ...



... und anbraten



... schön anrichten



Spiegeleier braten



oder Eier kochen



Rohschinken anrichten

# Grüne Spargeln (5)

## Anrichten



← 15 / 65 →



← 15 / 65 →