

Rezept für Münsterländer-Spargelteller:



Zutaten

- 1 kg grüner Spargel
- ½ Bund Kerbel
- Salz und Pfeffer
- 100 g gekochter Schinken
- 1 TL Zucker
- 100 g Emmentaler
- 4 EL Zitronensaft
- 200 g Vollkornbrot
- 4 EL Olivenöl

Zubereitung

Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. In kochendem Salzwasser mit Zucker bissfest garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. 150ml Kochsud abmessen.

Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer mit dem Kochsud mischen. Kerbelblätter abzupfen, hacken und unter die Marinade mengen. Den Spargel 20 Minuten in der Marinade ziehen lassen.

Schinken und Käse würfeln, Vollkornbrot zerbröseln. Den Spargel mit Schinken, Käse und Brot bestreuen und servieren. Dazu Brot mit Butter reichen.

Ihr Tannenhofteam wünscht guten Appetit