

Spargelcreme mit rassigem Bergkäse und Kerbel



Zutaten:

- Je 250 g grüner Spargel und weißer Spargel
- 300 g Frischkäse
- 50 g reifer Bergkäse, fein gerieben
- 1 kleiner Bund Kerbel
- 1 Frühlingszwiebel & 2 EL Schnittlauch
- 2 Eier, hart gekocht
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Sonnenblumenöl & 25 g Butter, erwärmt
- 1 EL Senf
- 2 EL Nüsse, grob gehackt
- 6 Scheiben Gurke
- Abrieb einer unbehandelten Zitrone



Tipp: Achten Sie beim Einkauf auf das **Biozeichen Baden-Württemberg** oder das **Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW)**. So erhalten Sie Produkte mit gesicherter Qualität und nachvollziehbarer Herkunft aus Baden-Württemberg!

Zubereitung

Den weißen Spargel schälen. Den grünen Spargel am unteren Viertel schälen. Beide Spargel in einem Topf mit gesalzenem Wasser kochen. Nach 5 Minuten den grünen Spargel heraus nehmen und fein würfeln. Den weißen Spargel weitere 10 Minuten kochen. Dann diesen ebenfalls heraus nehmen, in Stücke schneiden und in einem passenden Gefäß mit Öl und zerlassener Butter pürieren.

Den Kerbel, Schnittlauch, Gurkenscheiben und Frühlingszwiebel sehr fein schneiden. Die hartgekochten Eier pellen und grob hacken.

In einer Schüssel alle Zutaten miteinander verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Senf abschmecken.

Tipp: Der Aufstrich schmeckt gut zu Ofen- oder Pellkartoffeln oder auf herzhaftem Brot. Statt Kerbel passt als saisonale Variante auch Bärlauch. Wer möchte kann auch klein geschnitten Kochschinken unter die Spargelcreme mischen