

# ...SCHON GEWUSST?



## Spargel und seine Namensgebung:

Schon im alten Rom galt Spargel als Delikatesse – sein Name leitet sich vom lateinischen asparagus ab.

## Merkmale der Frische:

Frischer Spargel quietscht, wenn man die Stangen aneinander reibt.

Die Schnittstellen sollten saftig sein – trockene Enden sind ein Zeichen für Lagerung.

## Unnützes Wissen:

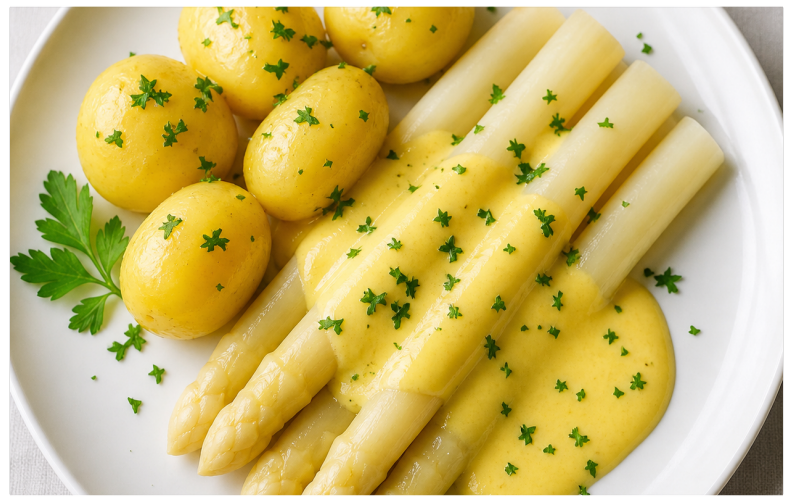
Spargel kann bis zu 7 cm pro Tag wachsen – damit gehört er zu den schnellsten Gemüsesorten.

## Qualität steckt in der Zubereitung:

Weißer Spargel sollte vollständig geschält werden, da die Schale holzig ist.

Eine Prise Zucker im Kochwasser sorgt für einen ausgewogenen Geschmack.

Je nach Dicke beträgt die Garzeit etwa 8–15 Minuten.



## Weißer Spargel mit Kartoffeln & Sauce Hollandaise

### Zutaten (ca. 4 Portionen)

1 kg weißer Spargel  
500 g Kartoffeln (festkochend)  
250 ml Sauce Hollandaise  
Salz, Zucker, 1 Stück Butter

### Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, halbieren, in Salzwasser ca. 20–25 Min. kochen

2. Spargel schälen, holzige Enden abschneiden  
In Wasser mit Salz + Prise Zucker + etwas Butter 10–15 Min. sanft kochen (je nach Dicke)

3. Sauce Hollandaise währenddessen frisch zubereiten oder erwärmen.

4. Spargel abtropfen lassen, mit Kartoffeln auf einem Teller anrichten und großzügig mit Hollandaise garnieren.

Ein Spritzer Zitronensaft über den Spargel oder etwas frische Petersilie macht das Ganze noch frischer.

**Wir wünschen einen guten Appetit!**