

Basilikumkartoffeln mit weißem Spargel

Feine Kartoffelscheiben mit Basilikum auf weißem Spargel.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 4 Eier (Größe M)
- 1 kg kleine, festkochende Kartoffeln
- 1 kg weißer Spargel
- 50 g Butter
- 1 EL Speiseöl
- Salz
- 1 Bund Basilikum
- 150 g Dr. Oetker Crème légère
- 100 ml Milch
- geschroteter schwarzer Pfeffer
- 25 g Speck- oder Schinkenwürfel
- 2 EL fein gehackte, gemischte Kräuter
, frisch oder tiefgekühlt
- Zucker
- Curry

1 Vorbereiten:

Eier in kochendem Wasser in 10 Min. hart kochen, dann mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Spargel schälen.

2 Zubereiten:

Butter mit Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Spargel salzen, in der Pfanne mit Deckel bei schwacher Hitze etwa 15 Min. garen.

3 Kartoffelscheiben in Salzwasser bei schwacher Hitze mit Deckel etwa 10 Min. garen, dann abgießen. Basilikum, Crème légère und Milch (jeweils 1 EL für die Soße zurücklassen) pürieren, unter die Kartoffeln rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Eier in kleine Würfel schneiden. Übrige Crème légère und Milch mit Eier-, Speckwürfeln und Kräutern verrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Spargel aus der Pfanne nehmen, Eier-Speck-Soße zu dem Spargelsud geben, erwärmen und auf dem Spargel anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu Hähnchenbrustfilets oder Schweinefilets.