





# Spargelteller

Feines Spargelgemüse mit Riesengarnelen für festliche Anlässe

etwa 4 Portionen    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten

## 1 Vorbereiten:

Riesengarnelen nach Packungsanleitung auftauen. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

## 2 Zubereiten:

Spargel im unteren Drittel der Stangen dünn schälen. Möhren schälen. Möhren längs halbieren und die Hälfte in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, kurz in kochendes Salzwasser geben und längs halbieren.

- 3 Spargel und Möhrenstreifen in 4 Portionen teilen und mit den Frühlingszwiebeln zu 4 Päckchen zusammen binden. Päckchen in eine Auflaufform legen, mit kochendem Salzwasser übergießen (Päckchen müssen bedeckt sein) und im Backofen garen.

**Garzeit: etwa 20 Min.**

- 4 Kresse am besten mit einer Küchenschere abschneiden, waschen, trocken tupfen und beiseite stellen. Übrige Möhren sehr fein würfeln. Crème fraîche in einem Topf unter Rühren erhitzen, Weißwein zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, Möhren hinzufügen und alles nochmals erhitzen.
- 5 Riesengarnelen nach Gebrauchsanweisung im Öl braten.
- 6 Spargelpäckchen mit einer Schaumkelle aus der Form nehmen, auf einer vorgewärmten Platte mit Riesengarnelen sowie Soße anrichten und mit Kresse bestreut servieren.

## Zutaten:

### Zutaten:

200 g tiefgekühlte Riesengarnelen ohne Schale  
1 kg grüner Spargel  
etwa 200 g Möhren  
2 Frühlingszwiebeln  
½ Kästchen Kresse  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
3 EL Weißwein  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Zucker  
1 EL Speiseöl, z. B. Sesamöl