

«SPARGELLONDAISE» À LA THOMY

Sie gehören zusammen wie Bonnie & Clyde: THOMY Hollandaise und Spargel. Ob ihr euch bei der Sauce für die klassische oder légère Version entscheidet – beide schmecken verboten fein und sorgen dafür, dass ihr zu „Wiederholungstätern“ werdet!

Zutaten

- 1,5 kg grüner Spargel
- 2 l Wasser
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 2 TL Butter
- 1 Packung THOMY Hollandaise oder légère
- Bunter Pfeffer aus der Mühle und Meersalz zum Garnieren



20 Minuten



4 Portionen

So geht's

1. Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen.
2. Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen. Butter sowie Spargel hinzugeben und etwa 10 Minuten lang garen.
3. In einem Topf THOMY Hollandaise erhitzen.
4. Den Spargel mit der Sauce anrichten und servieren. Garniert wird das Ganze mit buntem Pfeffer und Meersalz.

Dazu passen Rosmarin- oder Toskana-Kartoffeln. Fleisch-Fans ummanteln drei bis vier Spargelstangen jeweils mit Bacon und braten sie in der Pfanne an, anstatt sie zu kochen.