

Rezept

Spargel mit Kräutersauce

Ein Rezept von Spargel mit Kräutersauce, am 09.06.2026

Zutaten

2 kg weißer Spargel	1 EL Zucker
Salz	3 EL Zitronensaft
1 EL Butter	150 g Frischkäse
2 frische Eigelbe	200 g Sahne
1-2 Bund gemischte Kräuter (Basilikum, Kerbel, Bärlauch)	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Den Spargel schälen, waschen, holzige Enden entfernen. Mit 1/2 l Wasser, Zucker, 1/2 TL Salz und 2 EL Zitronensaft in die Form geben, die Butter darauf verteilen. Zugedeckt im Ofen bei 180° (Umluft 160°) 1 Std. garen.
2. Frischkäse, Eigelbe, Sahne und restlichen Zitronensaft verrühren. Kräuter waschen, hacken und unterrühren. Mit neuen Kartoffeln zum Spargel servieren.