

Rezept

# Spargel mit Kräutersauce

Ein Rezept von Spargel mit Kräutersauce, am 28.04.2025

## Zutaten

<b>2 kg</b> weißer Spargel	<b>1 EL</b> Zucker
Salz	<b>3 EL</b> Zitronensaft
<b>1 EL</b> Butter	<b>150 g</b> Frischkäse
<b>2</b> frische Eigelbe	<b>200 g</b> Sahne
<b>1-2 Bund</b> 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 untermischen. Mit neuen Kartoffeln zum Spargel servieren.