

## Rezept

# Spargelbündel mit Püree

Ein Rezept von Spargelbündel mit Püree, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> Knoblauch	<b>250 ml</b> Milch
<b>12</b> Stangen weißer Spargel	<b>12</b> Stangen grüner Spargel
Spargelbrühe	<b>700 g</b> fest kochende Kartoffeln
Salz	<b>12 Scheiben</b> Südtiroler Speck
<b>6 EL</b> Öl	<b>1 EL</b> Crème fraîche
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

## Zubereitung

1. Knoblauch schälen, in der Milch 15 Min. köcheln lassen. Spargel vorbereiten. Weiße Stangen in der Spargelbrühe 4 Min. garen, nach 1 Min. die grünen dazugeben. Herausheben, abschrecken und abtropfen lassen.
2. Kartoffeln schälen, halbieren, in Salzwasser in 15-20 Min. weich kochen. Backofen samt Backblech auf 250° vorheizen. Je eine weiße und grüne Spargelstange mit einer Speckscheibe umwickeln. Öl auf das heiße Backblech gießen, Spargel darauf legen. Hitze auf 200° zurückschalten, im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 8 Min. braten, dabei einmal wenden.
3. Milch durch ein Sieb gießen, Knoblauch fein zerdrücken. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Knoblauch, Crème fraîche und 150-200 ml Milch zu einem luftigen Püree verrühren. Mit dem Spargel anrichten, leicht pfeffern und mit dem Bratöl beträufeln.