

Spargeln mit Sauce Hollandaise

Zutaten für 5 Personen

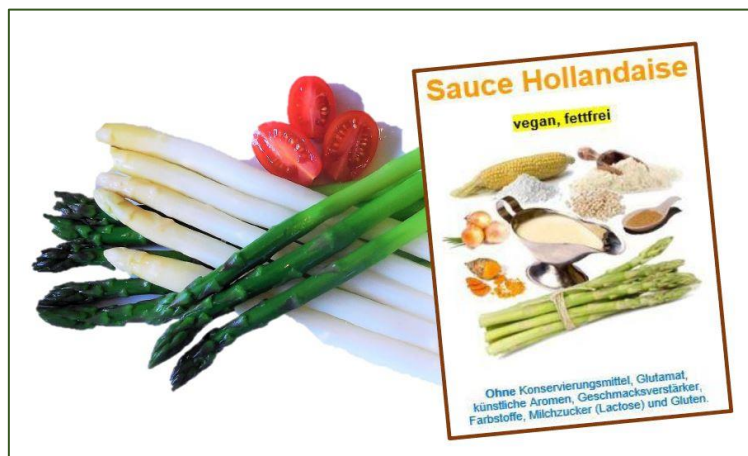
2,5 kg	Spargeln	wie üblich schälen, auf 15 cm von der Spitze gemessen abschneiden, Reste für Suppe verwenden
	Wasser	aufkochen
	Spargel & Gemüse	damit würzen, die Spargeln begeben, aufkochen und bis zum gewünschten Garpunkt sieden, aus dem Kochsud nehmen (dieser kann für Suppe verwendet werden), die Sauce Hollandaise dazu servieren

Kochzeit: weisse Spargeln 10-15 Minuten
grüne Spargeln 8-12 Minuten

Sauce Hollandaise:

80 g	Butter	zerlassen
1 Beutel	Sauce Hollandaise	begeben und verrühren
4,5 dl	Milch	angiessen, unter stetem rühren aufkochen und 1-2 Minuten köcheln lassen
	Vital-Aroma , Pfeffer Zitronensaft Weisswein	damit nach Geschmack abschmecken

Tipp: - dazu passen neue Kartoffeln
- für eine vegane Sauce nimmt man Öl oder Margarine anstelle Butter und vegane Milch



Die verwendeten Gewürze:

Spargel & Gemüse
Sauce Hollandaise
Vital-Aroma