


**westmark®**

Im Leben zuhause

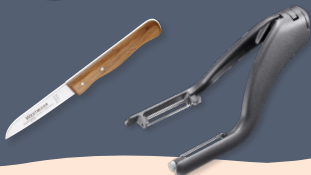


**11:58 UHR**  
**IRGENDWO ZWISCHEN**  
**SPARGEL-SALAT UND OMA'S**  
**SPARGELCREME-SUPPE.**

**Und Westmark**  
**mittendrin.**

# ERDBEER- SPARGEL-SALAT

Und mittendrin:



## ZUTATEN FÜR 2-3 PORTIONEN:

- 500 g Erdbeeren
- 250 g weißer Spargel
- 250 g grüner Spargel
- 3 El Olivenöl
- 3 El Ahornsirup
- 3 El Aceto Balsamico
- frisches Basilikum
- Salz
- grober Pfeffer
- etwas Rapsöl

## ZUBEREITUNG:

1. Erdbeeren entkronen und je nach Größe vierteln oder halbieren.
2. Weißen Spargel schälen (nur die unteren zwei Drittel). Grünen Spargel schälen (nur das untere Drittel). Beide Spargelsorten schräg n ca. 0,5 cm breite Scheiben schneiden.
3. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Spargelstückchen darin für etwa 5 Minuten anbraten und anschließend abkühlen lassen.
4. Spargel mit Erdbeeren mischen und Olivenöl, Ahornsirup und Balsamico dazugeben.
5. Basilikum grob schneiden und unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

# SPARGEL- FLAMMKUCHEN

## ZUTATEN:

- TK Flammkuchenteig
- 200 g Pesto
- Salz und Pfeffer
- 100 g grüner Spargel
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 200 g Schinkenwürfel
- frische Thymianblätter
- 30 g Parmesankäse



## ZUBEREITUNG:

- 1.** Backofen auf 220 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Holzige Spargelenden entfernen und den unteren Teil der Stangen schälen. Spargelstangen halbieren und in gleichmäßige Streifen schneiden.
- 2.** Flammkuchenteig ausrollen, auf ein Backblech legen und gleichmäßig mit dem Pesto bestreichen. Spargel, Zwiebel, Paprika und Schinkenwürfel auf dem Flammkuchen gleichmäßig verteilen und mit Salz, Pfeffer und frischen Thymianblättern würzen.
- 3.** Den geriebenen Parmesan darüberstreuen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene für 15 Minuten knusprig backen.

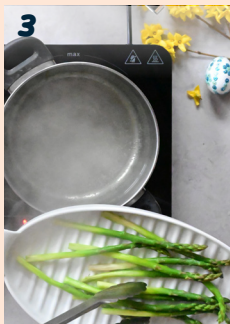


# EIER BENEDICT MIT SPARGEL

## ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

- 1 Bund grüner Spargel
- 50 g Kochschinken, in Streifen geschnitten
- 2 Eier
- 1 EL Essig
- 1 Packung (200 ml) Sauce Hollandaise
- 2 Mehrkornbrötchen
- 1 EL eingelegte Kapern
- Salz

Und mittendrin: die  
Produkte von Westmark.



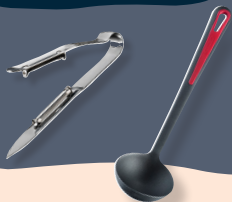
## ZUBEREITUNG:

- 1.** In einem Topf ca. 1,5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Währenddessen den Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und -bei Bedarf- das untere Drittel der Stangen mit einem Spargelschäler schälen.
- 2.** Sobald das Wasser kocht, den Spargel darin für ca. 2-3 Minuten blanchieren, dann abtropfen lassen.
- 3.** Den Spargel auf eine Servierplatte legen. Das Kochwasser abgießen und im selben Topf 1 l frisches Wasser neu aufkochen lassen.
- 4.** Währenddessen die Kochschinken-Streifen etwas einrollen und gemeinsam mit den zerkleinerten Brötchen und dem blanchierten Spargel auf der Servierplatte anrichten.
- 5.** Anschließend 1 EL Essig in das kochende Wasser geben und die Hitze reduzieren. Das Wasser sollte nur noch siedeln. Die Eier einzeln in einer Tasse aufschlagen und nacheinander vorsichtig in das Wasser gleiten lassen.
- 6.** Mit einer Schaumkelle nach ca. 2-3 Minuten entnehmen und auf dem Spargel platzieren. Alles mit 1 EL Kapern verfeinern und die Servierplatte kurz beiseite stellen.
- 7.** Die erhitzte Sauce Hollandaise in eine Sauciere umfüllen und damit das fertige Gericht abrunden.



# SPARGEL- CREMESUPPE

Und mittendrin:



## ZUTATEN FÜR 3 PORTIONEN:

- 1 kg weißer Spargel
- ca. 2 l Wasser
- 50 g Butter für den Fond
- 1 EL Zucker
- Zitronensaft aus ½ Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 200 ml Sahne
- 80 g Butter für die Roux (Mehlschwitze)
- 80 g Mehl für die Roux (Mehlschwitze)

## ZUBEREITUNG:

1. Spargel putzen, schälen und untere Enden kürzen. Schalen und Enden in einen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen.
2. Butter, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles langsam zum Kochen bringen. Ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und Inhalt durch ein feines Sieb geben (Fond auffangen).
3. Fond wieder in den Topf geben, mit etwas Salz abschmecken
- und zum Kochen bringen. Geschälten Spargel in den kochenden Fond geben und 10 Minuten kochen. Spargel aus dem Fond heben und in Stücke schneiden. Fond abkühlen lassen.
4. In einem zweiten Topf mit Butter und Mehl eine Roux herstellen, unter Rühren mit Fond ablöschen. Suppe aufkochen lassen.
5. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Sahne hinzugeben und erneut aufkochen lassen.

# SPARGEL- SCHNECKEN

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

- 1 Blätterteigrolle aus dem Kühlregal
- 125 g Crème Fraîche
- 80 g roher Schinken
- eine gute Handvoll geriebener Käse
- 250 g grüner Spargel



## ZUBEREITUNG:

- 1.** Spargel waschen, das untere Drittel schälen, und das holzige Ende entfernen. Währenddessen den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Blätterteig entrollen und mit der Crème Fraîche bestreichen. Schinken darauf verteilen.
- 2.** Käse darüber streuen. Spargelstangen gleichmäßig darauf-

legen und alles zu einer festen Rolle einwickeln.

- 3.** Die Rolle mit einem scharfem Messer in 12 gleich dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für circa 15-20 Minuten backen.



# westmark®

Im Leben zuhause

Händler Adressfeld



**SCAN ME**

Westmark GmbH  
Bielefelder Straße 125  
57368 Lennestadt-Elspe | Germany  
Telefon +49 2721 92 58 0 | Fax +49 2721 92 58 49  
info@westmark.de | [www.westmark.de](http://www.westmark.de)

Für Druckfehler und Irrtümer ist jede Haftung ausgeschlossen.

kata0526