

SPARGEL & QUETSCHKARTOFFELN ~MIT FRANKFURTER GRÜNER SOÛE~

Zubereitungszeit: **30 min.**

Portionen: **4**

ZUTATEN

FÜR DIE GRÜNE SOÛE

- 2 Eier mittelgroß
- 200 g Schmand
- 200 g Saure Sahne
- 1 TL Senf
- 1 TL Zitronensaft frisch
- ca. 80g Grüne Soûe Kräuter
- Salz & Pfeffer nach Geschmack

FÜR DIE QUETSCHKARTOFFELN

- ca. 300g - 400g Kartoffeln
- 1 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer nach Geschmack
- Knoblauch optional

FÜR DEN SPARGEL

- je 250g grüner Spargel
& weißer Spargel
- 2 Eier mittelgroß
- Olivenöl
- Butter



ZUBEREITUNG

1. 4 Eier für 10 Minuten hart kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken. 2 davon für später beiseitelegen. Die anderen beiden Eier pellen und grob hacken.
2. Grüne Kräuter mit einem Messer fein hacken.
3. In einer Schüssel Schmand, saure Sahne, Senf und Zitronensaft glattrühren.
4. Die gehackten Kräuter und 2 gehackte Eier unterrühren.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Kartoffeln gut waschen und dann in kochendem Wasser für ca. 20-25 weich Minuten kochen. Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
7. Das Wasser der Kartoffeln abgießen und die Kartoffeln dann mit etwas Abstand auf das Backblech legen.
8. Mithilfe der Unterseite z.B. eines Topfbodens die Kartoffeln flach zerquetschen.
9. Alle zerquetschten Kartoffeln mit Olivenöl bestreichen. Salzen und pfeffern.
10. Für etwa 20-25 Minuten in den Ofen geben und goldbraun backen. Möchtest du Knoblauch dazugeben? Diesen am besten erst in den letzten zehn Minuten hinzugeben, da er ansonsten schnell schwarz wird und verbrennt.

ZUBEREITUNG

11. Grünen Spargel am unteren Ende schälen und holzige Enden abschneiden und nach Wunsch in Stücke schneiden. In Olivenöl braten, am Ende mit etwas Butter nachbraten. Den weißen Spargel schälen und in einem Spargelsud nach Belieben kochen.
12. Den Spargel zusammen mit den Quetschkartoffeln, der grünen Soße und jeweils einem gekochten Ei servieren. Noch etwas salzen, pfeffern und ein paar restliche frische Kräuter drüberstreuen.

JÖRG`S TIPP!

Grüne Soße Kräuter beinhaltet: Petersilie, Kerbel, Kresse, Schnittlauch, Pimpinelle, Borretsch
All diese Kräuter findet man als „Frankfurter Kräuter“- Paket häufig auf dem Wochenmarkt



Das Team von Anixe wünscht eine schöne Osterzeit & viel Spaß beim Kochen!