Winterspargel (Schwarzwurzeln) mit Hollandaise

Menge Lebensmittel Verarbeitungshinweise

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | kg | Schwarzwurzeln | Schälen, waschen und in Salzwasser 20 Min. kochen, abtropfen lassen | | |
| 1 | Bund | Frühlingszwiebeln | waschen, putzen und in feine Ringe schneiden | | |
| 2 | El | Olivenöl | In einer Pfanne erhitzen, Schwarzwurzeln und Frühlingszwiebeln braten bis sie hellbraun sind. Auf eine Platte legen und mit  Hollandaise übergießen. | | |
| **Hollandaise** | | | | | |
| 2 | Stück | Eigelb |  | | |
| ½ | Stück | Orange - Bio | Schale und Saft | | |
|  |  | Salz, Pfeffer, Zucker | Alles zusammen in einer Schüssel im Wasserbad cremig aufschlagen. | | |
| 80 | G | Flüssige Butter | **Langsam** dazugeben. | | |
| **Variation:** statt Schwarzwurzeln kann grüner Spargel genommen werden. | | | | **Resteverwertung:** |
| **Beilage:**  roher oder gekochter Schinken | | | |  |