

Antipasti von grünem Spargel

Zubereitet mit: Knorr

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 3 Portionen

- 500 g grüner Spargel
- Jodsalz
- 1 unbehandelte Limette
- 3 Zweige Basilikum
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Eier
- 1 TL scharfe Paprikaflocken (Pulbiber)
- 9 Scheiben Ciabatta, altbacken
- 2 - 3 EL Olivenöl
- 3 dünne Scheiben Schinken, luftgetrocknet (z.B. Parmaschinken)
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker Sauce Hollandaise klassisch
- 125 g Butterwürfel

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3132 kJ
Energie (Kilokalorien):	748 kcal
Fett:	55 g
davon gesättigte Fettsäuren:	27 g
Kohlenhydrate:	46 g
davon Zucker:	5,7 g
Ballaststoffe:	4,5 g
Eiweiß:	16 g
Salz:	2,6 g

Zubereitung

1. Den Spargel putzen, im unteren Drittel schälen und die Enden abtrennen. In kochendem Salzwasser garen, dann abtropfen lassen und schräg in Stücke schneiden. Die Limette heiß waschen, trocken reiben, die Schale fein reiben und den Saft auspressen. Das Basilikum – bis auf einige Blätter – von den Zweigen streifen und fein schneiden. Den Spargel mit Basilikum, etwas Limettenschale, -saft, Salz und Pfeffer marinieren.

2. Die Eier mit dem Paprikapulver in einer flachen Schale verschlagen und die Brotscheiben nebeneinander jeweils 5 Minuten von beiden Seiten in den Eiern einweichen (Einweichdauer abhängig vom Trockengrad des Brotes!). Anschließend herausnehmen, etwas abtropfen lassen und in einer großen Pfanne in Olivenöl bei mittlerer Hitze je 2 Minuten auf beiden Seiten goldbraun braten. Dann herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen. Die Schinkenscheiben in gröbere Stücke reißen und in der Pfanne zart kross braten.

3. Inzwischen Beutelinhalt KNORR Feinschmecker Sauce Hollandaise in 125 ml kaltes Wasser einrühren und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze nach und nach die Butter unterrühren und schmelzen lassen.

4. Die Brotscheiben mit Schinken und mariniertem Spargel belegen und mit etwas Hollandaise übergießen. Antipasti von grünem Spargel mit dem restlichen Basilikum garnieren und servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Wer es vegetarisch mag, lässt den Schinken weg.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 25 min Kochzeit: 20 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen