



Spargelpfanne

mit grünen und weißen Spargel

ZUTATEN

500g Rinderhack
1 TL Senf
1 TL Tomatenmark
1 Ei
200g Weißer Spargel
200g Grüner Spargel
300g Sauce Hollandaise
2 Scheiben Cheddar
2EL gehackte Petersilie
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Aus Hackfleisch, Ei, Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Senf 12 Frikadellen formen.
2. Den weißen Spargel schälen. Grünen und weißen Spargel in kleine Stücke schneiden.
3. Pfanne mit Öl erhitzen und Frikadellen anbraten. Anschließend herausnehmen.
4. Spargel ca. 10 min anbraten. Anschließend herausnehmen.
5. Sauce Hollandaise, 50ml Wasser, Cheddar und Petersilie in der Pfanne verrühren.
6. Spargel und Frikadellen hinzugeben, kurz köcheln lassen.

WEINBEGLEITUNG

Passend zum Frühling und der Spargelzeit eignet sich die Frühlingslust von Graf von Kageneck perfekt zu der leckeren Spargelpfanne. Der Wein duftet nach weißen Blüten, Honigmelone, gelbfleischige exotische Früchte wie Papaya und Ananas. Geschmacklich überzeugt er mit einem süßlichen Auftakt der von einer feinen ausbalancierten Säure begleitet wird.