

SPARGEL- TOPFEN- NOCKERLN



Zutaten für 4 Personen:

- 200g grüner Spargel
- 250g Quark
- 80g Puderzucker
- Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- Saft von 1 Zitrone
- 1/4l Schlagsahne
- 3 Blatt Gelantine

Walbecker Spargel

Spargelhof Allofs

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + Kühlzeit

Zubereitung:

- Den Grünsparigel etwa unten 5 cm schälen und die unteren Ende abschneiden, in leicht gesalzenem Wasser bißfest kochen und anschließend im Eiswasser abschrecken, gut abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Die Köpfe für die Dekoration aufheben.
- Den Quark glattrühren, mit Staubzucker, Zitronensaft und der abgriebebenen Zitronenschale vermengen. Die steif geschlagene Sahne und die Spargelwürfel unterheben. Die im kalten Wasser eingeweichte Gelantine gut ausdrücken, im Wasserbad schmelzen und in die Masse einarbeiten.
- Die Masse in eine flache Auflaufform geben und einige Zeit im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.
- Aus der festen Masse mit einem Suppenlöffel Nockerln ausstechen und diese auf Tellern anrichten. Mit den Spargelköpfen garnieren.

