

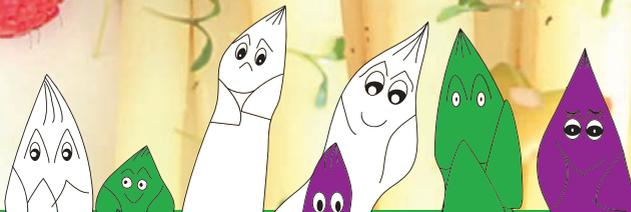
Spargelhof Allofs

Tradition die man schmeckt!



Schmackhaft

nichts von der Stange - aber alles rund um die Stange





Tradition die man schmeckt und genießen kann, denn in unserem Familienbetrieb wird bereits seit 1929, in der 4. Generation, das Edelgemüse unter idealen Bedingungen angebaut. Lassen Sie sich einfach verwöhnen und genießen den einmaligen Gaumenschmaus.

Wir freuen uns auf Sie und heißen Sie herzlich willkommen.

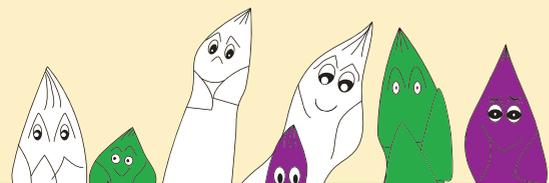
Unsere Philosophie

»Produktqualität ist eine selbstverständliche Eigenschaft von unserem Spargelhof, nicht zuletzt deshalb, weil auch wir selbst gerne gut essen, trinken und leben. Für Produktqualität und Reinheit garantieren wir persönlich mit unserem Namen.

Seien Sie herzlich willkommen auf dem Spargelhof Allofs, im wunderschönen

Spargeldorf Walbeck. Lernen Sie uns und unseren Spargel kennen. Fragen Sie wenn Sie Informationen brauchen, denn der persönliche Kontakt zu unseren Kunden ist ein wichtiger Bestandteil der Spargelhof Allofs – Philosophie.

Wenn auch Sie die kulinarische Küche genießen möchten, dann ist unser Spargel genau der Richtige für Sie. «



Spargelhof Allofs

Tradition die man schmeckt!

Inhalt

Passend zu unserem feldfrisch-gestochenen Spargel erhalten Sie bei uns im Hofladen die mit  gekennzeichneten Zutaten.

4

90 JAHRE
DAMALS & HEUTE



6

UNSER REZEPT
DES JAHRES



8

JETZT HABEN WIR
DEN SALAT



10

AUS DEM OFEN



12

BROTZEIT



14

FISCH ODER
FLEISCH?



16

WALBECKER
SPARGEL g.g.A.



18

MEHR ALS NUR
BEILAGE



20

HITS FÜR KIDS



22

IM THERMOMIX
GEMACHT



24

DIE GRILLSAISON
IST ERÖFFNET!



26

SPARGEL TRIFFT
ERDBEERE



Spargelrezept von Urgroßmutter Allofs

Zutaten:

- 2 kg Königsklasse
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 200 g Butter

 Kartoffeln und Schinken

Zubereitung:

- Spargel waschen, schälen und die unteren Enden abschneiden.
- Salz, Zucker und einen Stich Butter in einem großen Topf mit so viel Wasser zum Kochen bringen, dass der Spargel bedeckt ist. Wenn das Wasser kocht den Spargel hineingeben und ca. 15 Min. mit Deckel gar kochen.
- In der Zwischenzeit ebenfalls die Kartoffeln schälen und gar kochen.
- Den Spargel vorsichtig aus dem Topf nehmen und auf vorgewärmten Tellern zusammen mit den Kartoffeln und dem Schinken anrichten.
- Die restliche Butter zerlassen und zum Spargel reichen.



1928

2018

Zutaten:

- 800 g Königsklasse
-  200 g gekochter Schinken
- 250 g schmale Bandnudeln
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 3 EL Rapsöl
- 200 ml Sahne
-  2 Eigelb
- 50 g geriebener Gouda
- 2 EL gehacktes Basilikum
- Salz, Pfeffer, Zucker

Spargel-Schinken-Creme mit Bandnudeln

Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, abgießen und abtropfen lassen.
- Spargel waschen, schälen, die holzigen Enden abschneiden und in 2 cm große Stücke schneiden.
- Spargelstücke mit Salz, Zucker und einem Stich Butter in ca. 1 1/4 l Wasser nicht zu weich kochen. Abgießen und abtropfen lassen.
- Zwiebel schälen, hacken und den Schinken fein würfeln. Beides in Rapsöl anbraten, Spargel dazu geben.
- Sahne mit Eigelb, Gouda, Salz und Pfeffer verquirlen und unter die Spargel-Schinken-Mischung geben, nicht mehr kochen. Zum Schluss die Bandnudeln unterheben und alles zusammen 5 Min. zugedeckt ziehen lassen.
- Auf Tellern anrichten und mit Basilikum bestreut servieren.



Unser Rezept 2018

Spargelquiche mit Schweinebraten & Trüffel-Hollandaise

Zutaten:

500 g Schneeweißchen

 200 g Kartoffeln

300 g Schweinebraten

1 Pkg. frischer Quicheteig

2 Zwiebeln

1 EL Butter

1 EL gehackter Thymian

 Trüffel-Hollandaise

Salz, Pfeffer, Öl

TIPP

Wer keine Trüffel-Hollandaise mag, kann diese auch durch die klassische Hollandaise Sauce ersetzen.

Zubereitung:

- Backofen auf Umluft 200° vorheizen.
- Kartoffel schälen, vierteln und in Salzwasser bissfest kochen. Abgießen und abtropfen lassen.
- In der Zwischenzeit den Spargel schälen, holzige Enden abschneiden und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Die Zwiebeln putzen und quer in ca. 2 cm breite Stücke schneiden.
- Butter in einer Pfanne zerlassen, Kartoffel, Spargel und Zwiebeln zugeben und anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Hälfte des Thymian zugeben.
- Kleine Quicheformen fetten und mit dem Teig auslegen. Kartoffeln, Spargel, Zwiebeln zugeben und mit der Trüffel-Hollandaise übergießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. backen.
- Vor dem Servieren den in streifen geschnittenen Schweinebraten auf die fertig gebackenen Quiches legen und mit dem gehackten Thymian bestreuen.

Unser Rezept 2018

Spargel mit Himbeer- Rhabarber-Vinaigrette

Zutaten:

- 1,5 kg Königsklasse
- 1 Rhabarberstange
- 1 Zwiebel
- 4 EL Himbeerssig
- 3 EL Holunderblütensirup
- 8 EL Olivenöl
- 3 EL Pinienkerne
- 1/2 Bund Radieschen
- 125 g Himbeeren
- Kresse
- Salz, schwarzer Pfeffer, Zucker

Pfeffer würzen und mit Rhabarber und Zwiebeln vermischen.

- Spargel mit der Vinaigrette übergießen und mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 20 Minuten marinieren lassen, zwischendurch durchmischen.
- Währenddessen Pinienkerne in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen. Radieschen in Scheiben schneiden und Himbeeren putzen.
- Spargel mit der Vinaigrette auf Tellern anrichten, Himbeeren und Radieschen zugeben und mit Kresse und Pinienkernen bestreut servieren.

Zubereitung:

- Spargel schälen und holzige Enden abschneiden. Salzwasser mit 1 TL Zucker zum Kochen bringen und Spargel darin ca. 10 - 12 Min. bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen.
- In der Zwischenzeit Rhabarber schälen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken.
- Essig, Sirup und Öl verrühren, mit Salz und

Apfel-Spargel-Salat

Zutaten:

- 1 kg Schneeweißchen
- 5 säuerliche Äpfel
- 3 EL Zitronensaft
- 2 EL leichte Mayonnaise
- 100 g Creme fraîche
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz, weißer Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

- Spargel schälen, Enden abschneiden und in 1 cm lange Stücke schneiden.
- Spargelstücke im siedenden Salzwasser ca. 15 - 20 Min. knackig garen, abtropfen und erkalten lassen.
- Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.
- Zitronensaft, Mayonnaise und Creme fraîche glatt rühren und mit Salz, Zucker, Pfeffer und gehacktem Schnittlauch würzen.
- Spargel- und Apfelstücke mit der Soße vermischen und anrichten.



Spargel- Flammkuchen

Zutaten:

350 g Jumbo (geschält & die holzigen Enden entfernt)
Zucker, Salz, Pfeffer
3 EL Olivenöl
80 g rote Zwiebeln (in feine Ringe geschnitten)
1 Paket Flammkuchenteig (à 200 g)
150 g Ziegenfrischkäse
80 ml Milch
1/2 Bund Rucola

Backzeit:

Ober- / Unterhitze: 220° Grad (Umluft 200°)
etwa 15-20 Minuten

Zubereitung:

- Spargel bis 3 cm vor den Spitzen schräg zu 1/2 cm dicken Scheiben schneiden, Spargelköpfe längs halbieren.
- Spargelstücke mit Zucker, Salz und einem Esslöffel Öl vermischen.
- Ziegenfrischkäse glatt rühren, wenn der Käse sehr fest ist etwas Milch unterrühren.
- Teig ausbreiten und mit dem Frischkäse bestreichen, dabei am Rand 1/2 cm frei lassen.
- Zwiebel und Spargel darauf verteilen, mit Pfeffer würzen.
- Flammkuchen im Ofen bei 220° Grad (Umluft 200°) im unteren Drittel 15-20 Minuten backen.
- Rucola putzen, mit dem restlichen Öl mischen und auf dem heißen Flammkuchen verteilen.



Spargel-Speck-Brot mit Rührei

Zutaten:

500 g Allrounder
(geschält & gekocht)

4 Eier

8 Scheiben Bauchspeck

2 EL Butter

Brot nach Wahl

Schnittlauch (gehackt)

Salz & Pfeffer

Zubereitung:

- Eier aufschlagen, verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butter zerlassen und das Rührei darin zubereiten.
- Spargelstangen halbieren und jeweils 2-3 Stück mit einer Speckscheibe umwickeln. 1 EL

Butter in einer Pfanne zerlassen und die Spargel-Speck-Röllchen rundum anbraten, bis das Speck knusprig ist.

- Brot toasten. Rührei und Spargel-Speck-Röllchen auf den Broten anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Spargel-Brot mit Mango & Basilikumpesto

Zutaten:

500 g Allrounder (geschält & gekocht)

1/2 Mango

Basilikumpesto

Brot nach Wahl

Salz & Pfeffer

Zubereitung:

- Mango schälen, vom Stein entfernen und in Würfel schneiden. Bissfest gekochten Spargel in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
- Brotscheiben toasten. Mit Basilikumpesto bestreichen und abwechselnd mit Spargel und Mango belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Spargel-Brot mit Currymayonnaise

Zutaten:

500 g Allrounder
(geschält & gekocht)

50 ml Sojadrink

1 TL Senf

1 TL Zitronensaft

100ml Sonnen-
blumenöl

2 TL Currypulver

Brot nach Wahl

Kresse & Walnüsse

Salz & Pfeffer

Zubereitung:

- Mit einem Stabmixer Sojadrink, Senf, Zitronensaft und Öl vermischen, langsam hochziehen und ca. 10 Sek. mixen, bis eine Mayonnaise entsteht. Mit Currypulver und Salz würzen.
- Brotscheiben toasten. Mit der Currymayonnaise bestreichen. Bissfest gekochten Spargel in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und die Brote damit belegen. Zum Schluss mit Kresse und Walnüssen garnieren.

Medaillons mit Spargel an Whisky-Sauce

Zutaten:

500 g Königsklasse
1 Schweinefilet (ca. 500 g)
Butter
Öl
Salz, Pfeffer & Zucker

Zutaten für die Sauce:

1 Schalotte, fein gehackt
1 EL Butter
150 ml Whisky
200 ml Spargelsud
200 ml Doppelrahm
1/2 EL grobkörniger Senf
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

- Ofen auf 80° Grad vorheizen, eine Platte zum Vorwärmen hineinstellen.
- Schweinefilet in ca. 2 cm dicke Medaillons schneiden, trocken tupfen. In heißem Öl auf jeder Seite ca. 1 Min. anbraten, auf die vorgewärmte Platte legen, mit Salz & Pfeffer würzen. Im Ofen ca. 30 Min. fertig garen.
- Spargel schälen, Enden abschneiden und schräg in 4 cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser mit Butter und Zucker ca. 10 -15 Min. garen. Den Sud beiseite stellen.
- Für die Soße Schalotten in Butter andämpfen und mit dem Whisky ablöschen. Auf die Hälfte reduzieren lassen. Spargelsud absieben und zugeben, nochmals auf die Hälfte einkochen. Rahm zugeben und aufkochen lassen, Senf unterrühren und mit Salz & Pfeffer abschmecken.
- Medaillons und Spargel auf Tellern anrichten, Soße separat servieren.

Im Wok karamellisierte Spargel mit Riesengarnelen & Trüffel-Hollandaise



Zutaten:

1 kg Königsklasse (geschält)
12 Riesengarnelen (geschält)
1 EL brauner Zucker
1/8 l Orangensaft
1/2 Bund Estragon
Salz, Pfeffer
Olivenöl
Butter
Trüffel-Hollandaise

Zubereitung:

- Spargel der Länge nach vierteln.
- Butter im Wok zerlassen, mit braunem Zucker karamellisieren, Spargel hinzugeben, durchschwenken und mit Orangensaft ablöschen. Estragonblätter zugeben und mit dem Spargel ziehen lassen.
- Riesengarnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl glasig braten. Zusammen mit dem Spargel auf Tellern anrichten und mit der Trüffel-Hollandaise servieren.

Walbecker Spargel g.g.A.



Das Anbaugebiet ist nicht wie jedes andere.

Die idealen Bedingungen sorgen dafür, dass der saftige Walbecker Spargel im gut erwärmten Schoß von Mutter Erde schneller wächst als in anderen Anbaugebieten - und das ist optimal für seine feine Struktur und den nussig-süßen Geschmack. Deshalb symbolisieren die

braunen Linien den guten Walbecker Boden und die blauen Linien das Walbecker Grundwasser, die Hauptkomponenten für den einzigartigen Geschmack.

Die strahlende Sonne steht für Freizeit und Erlebnis der Region. Ein großes gastronomisches und touristisches Angebot bieten zusammen mit der einzigartigen niederrheinischen Kulturlandschaft Genuss und Erlebnis für Jung und Alt. Durch das kreisrunde Signet soll zudem die Geschlossenheit des Anbaugebietes dargestellt werden.



Seit August 2013 ist der Walbecker Spargel mit dem EU-Gütesiegel g.g.A. (geschützte geografische Angabe) ausgezeichnet. Die EU hat hiermit die besondere Qualität, Tradition und Beschaffenheit des Walbecker Spargels anerkannt. Durch die g.g.A. Kennzeichnung ist der Walbecker Spargel wirksam vor Nachahmung geschützt. Durch das g.g.A.-Qualitätssiegel spielt der Walbecker Spargel nun in der ersten Liga der europäischen Genussmittel. Er steht in einer Reihe mit französischem Champagner, Lübecker Marzipan, italienischem Parmaschinken, griechischem Feta-Käse und Münchner Bier.



Nicht nur für Suppenkasper

Inhaltsstoffe:

Spargelspitzen, Sahne, Butter, Wasser, Brühe, Gewürze & Schnittlauch

Spargelcremesuppe

 erhältlich
im Hofladen & an
unseren Verkaufswagen

Zutaten:

- 1,5 kg Allrounder gekörnte Gemüsebrühe
- 160 g Butter
- 1-2 EL Schnittlauchröllchen oder gehackte Petersilie

Zubereitung (ca. 40 Min.):

- Spargel schälen und je 7 Stangen auf zwei übereinander gelegte große Bögen Alufolie legen, mit gekörnter Gemüsebrühe würzen und mit 2 Butterflöckchen belegen.
- Folie schließen und die Folienenden sorgfältig zusammenfalzen.
- Pakete nebeneinander auf ein Backblech legen und auf der untersten Schiene im Backofen bei 200° Grad 40 bis 45 Minuten garen.
- Spargelpäckchen aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und die Folie erst bei Tisch öffnen, damit jeder in den Genuss dieses unvergleichlichen Aromas kommt.
 - Spargel nach Wunsch mit Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.

Spargel in der Folie



...einfach
nur
lecker!



Zutaten:

- 500 g Schneeweißchen (geschält)
- 500 g Elfenspargel
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Zwiebel
- 300 g Cocktailtomaten
- 65 ml Weißwein
- 80 g Parmesan

Ruck- Zuck- Spargelpfanne

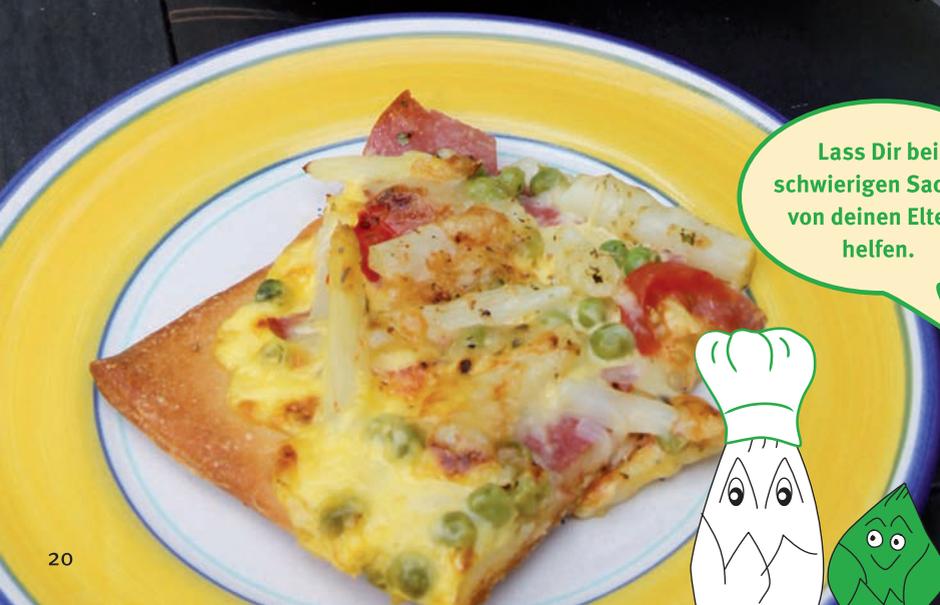
Zubereitung:

- Elfenspargel im unteren Drittel schälen und in Stücke schneiden.
- Schneeweißchen (geschält) ebenfalls in Stücke schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden & im Öl anbraten.
- Spargel & Tomaten hinzugeben, würzen und mit Wein ablöschen.
- Zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Parmesan bestreut servieren.

Die Spargelpfanne passt auch sehr gut als Beilage zu Fisch und Hähnchen oder kann mit Schinkenwürfeln verfeinert werden.



Kinderleicht zubereitet Spargelpizza



Lass Dir bei
schwierigen Sachen
von deinen Eltern
helfen.



Zutaten:

1 Pizzateig (selbstgemacht oder fertig gekauft)

Für den Belag:

- 1 Bündchen Spargelkinder (à 500 g)
- 200 g Salami (Würfel)
- oder  gekochter Schinken
- 2 Tomaten (Scheiben)
- 200 g grüne Erbsen (frisch oder tiefgefroren)
- 100 g geriebener Allgäuer Emmentaler oder Gouda
-  Sauce Hollandaise
- 1 bis 2 EL Pizzagewürz

Und so wird es gemacht:

- Heize den Backofen vor (Ober-/Unterhitze: etwa 200°C, Heißluft: etwa 180°C).
- Koche ca. 1 ½ Liter Wasser mit 1 TL Salz und 1 Stück Butter oder mit Gemüsebrühe auf. Gebe die Spargelkinder hinein und lasse sie 8 Min. (bissfest) kochen. Nimm die Spargelstücke heraus und lasse sie etwas abtropfen.
- Rolle den Teig aus und lege ihn auf ein Backblech.
- Pizzaboden mit Sauce Hollandaise bestreichen. Pizza mit den Spargelkindern und den Salamiwürfeln oder gekochten Schinken belegen.
- Lege die Tomatenscheiben auf den Spargel. Streue nun Erbsen, Käse und Pizzagewürz darüber.
- Schiebe das Blech in den Backofen – in die 2. Schiene. Backzeit: etwa 20 bis 30 Minuten.

REZEPT
für den
THERMO
MIX

Kräuterpfannkuchen mit Spargel

Zubereitung:

- Teig
Milch, Ei und Salz in den Mixtopf geben und 15 Sek. / Stufe 4 geschlossen verrühren. Mehl und Kräuter zugeben und 15 Sek. / Stufe 4 unterrühren. Falls nötig mit dem Spatel das Mehl vom Rand lösen und kurz verrühren, in eine Schüssel umfüllen.
- Spargel
Wasser, Salz und Zucker in den Mixtopf geben. Spargel schälen und in den Varoma legen, etwa 25 Minuten / Stufe 1, je nach Spargeldicke kann die Garzeit variieren.
- Währenddessen Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pfannkuchen darin ausbacken.
- Die Pfannkuchen mit Spargel belegen, einrollen und auf Tellern anrichten, mit Sauce Hollandaise servieren.

Zutaten:

1 kg Königsklasse

 Sauce Hollandaise

250 g Milch

 1 Ei

160g Mehl

1 Prise Salz

Kräuter z. B. Schnittlauch,

Petersilie, Bärlauch,...

Öl, Salz, Zucker

Wer es lieber etwas würziger mag,
kann noch geröstete Schinkenwürfel hinzufügen.

Zubereitung:

- Petersilie und Basilikum im Mixtopf 5 Sek / Stufe 6 zerkleinern.
- 200g Wasser, Brühe, Muskatnuss, Pfeffer und 200g Frischkäse zugeben und 5 Min / 90°C / Stufe 2-3 erwärmen, in eine große Salatschüssel umfüllen.
- 1 kg Schneeweißchen schälen, in Stücke schneiden und in den Varoma legen. 1 TL Zucker und 20 g Butterflocken auf dem Spargel verteilen. Die rote und gelbe Paprika waschen, in schräge Stücke schneiden und auf dem Spargel verteilen. Zum Schluss die TK-Erbsen auf die Paprikastücke geben, auf die Dampföcher achten und den Varoma verschließen.
- 1000 g warmes Wasser, 2 TL Salz und 5-10 g Öl in den Mixtopf geben, verschließen und Varoma aufsetzen.
- Alles 16 Min / Stufe 1 zum Kochen bringen und vorgaren. Varoma kurz abnehmen (den Varomadeckel nicht öffnen), 200g Nudeln in das Wasser des Mixtopf geben, Varoma wieder aufsetzen und ca. 12 Min (Kochzeit der Nudeln + 2 Min) bissfest garen.
- Das Gemüse zum Dressing geben, Nudeln abgießen und vorsichtig unterheben. Den Salat auf Tellern mit halbierten Cocktailtomaten und Putenaufschnitt anrichten und lauwarm servieren.

Lauwarmer Spargel- Nudelsalat

REZEPT
für den
THERMO
MIX

Zutaten:

- 1 kg Schneeweißchen
- 200 g Frischkäse
- je 1 rote & gelbe Paprika
- 100 g TK-Erbsen
- 200 g Nudeln
- 250 g Cocktailtomaten
- 200 g Putenaufschnitt
- je 1/2 Bund Petersilie & Basilikum
- 1 TL gekörnte Brühe
- 5-10 g Öl
- 20 g Butterflocken
- 1/4 TL Muskat
- Zucker, Salz, Pfeffer

Spargel-Steak-Spieße vom Grill

TIPP vom Chef:

Indirektes Grillen

Das Grillgut liegt nicht direkt über der Hitzequelle und erhält die Hitze auf Umwegen von der Seite - ähnlich dem Braten im Ofen. So bleibt das Fleisch saftig und das Gemüse knackig.

Den Grill auf 160°- 180° Grad vorheizen. Die Spieße von beiden Seiten bei 140°- 160° Grad ca. 10 Minuten, bei geschlossenem Deckel, grillen.

Zutaten

750 g Jumbo
1 kg Schweinegulasch
je 3 Thymian- &
Rosmarinzwige
6 EL Olivenöl
4 EL Sojasoße
Cocktailtomaten
Salz, Pfeffer
Grillspieße

Zubereitung:

- Spargel in 3 cm lange Stücke schneiden. Abwechselnd Fleisch und Spargel auf die Spieße stecken, als Anfang und Ende eine Cocktailtomate.
- Thymian und Basilikum klein hacken, die gehackten Kräuter mit 3 EL Öl und Sojasoße vermischen und die Spieße mit dem Kräuteröl bestreichen. Etwa 1 Stunde marinieren lassen.
- Den Grill anheizen und die Spieße unter wenden 10 Minuten grillen.

Zubereitung:

- Den Weißspargel schälen / den Grünspargel nur am unteren Ende etwa 5 cm schälen und die unteren Enden abschneiden.
- Wer den Spargel lieber al dente mag, sollte ihn vorher etwa 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren.

- Die Spargelstangen je mit 2 Scheiben Bacon umwickeln.
- Den Grill vorheizen und den Spargel je nach Dicke 5-10 Minuten grillen, ab und zu

drehen, damit der Bacon gleichmäßig knusprig wird.

- Den gegrillten Spargel mit Kräuterbutter reichen.

Beim Grillen darauf achten, dass die Stangen nicht verbrennen, da sie sehr empfindlich sind.

Zutaten

einige Stangen Allrounder
oder Der edle Grüne
Frühstücksspeck
Kräuterbutter



Spargel mit Bacon vom Grill

Nudeln mit Spargel & Erdbeeren



- Zutaten:**
250 g Königsspitzen
500 g Nudeln
100 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
400 g Erdbeeren
150 g Feta
800 ml Gemüsesuppe
500 ml Schlagsahne
1 EL Speisestärke
Basilikum
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

- Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und quer in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden, Feta abtropfen lassen, Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden.
- Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen und abtropfen lassen.
- Zwiebeln und Knoblauch in 1 EL Öl in einer Pfanne anschwitzen und mit Gemüsesuppe ablöschen. Schlagsahne vorsichtig unterrühren und die Sauce

- auf ein Drittel einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Speisestärke mit 2 EL Wasser verrühren und in die Sauce einrühren, kurz köcheln lassen. Grob gehacktes Basilikum zugeben und die Sauce mit dem Stabmixer pürieren.
- Spargelstücke in 1 EL Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Spargelstücke, Erdbeeren und Nudeln zur Soße geben und vermischen, kurz durchziehen lassen.
- Auf Tellern anrichten, mit Feta und Basilikum bestreut servieren.

karamellisierter Spargel mit Erdbeeren & Vanilleeis



Zutaten:

- 500 g Schneeweißchen
- 250 g Erdbeeren
- 1 Prise Zucker
- 40 g Butter
- 3 EL feiner Zucker
- 3 EL Orangensaft
- 4 Kugeln Vanilleeis
- Salz

Zubereitung:

- Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. In wenig Wasser mit Zucker und Salz ca. 5 Min. bissfest kochen. Herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.
- Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, Zucker zugeben und unter gelegentlichem Rühren karamellisieren lassen.
- Mit Orangensaft ablöschen. Die Flüssigkeit leicht einkochen lassen.
- Spargelstücke zugeben und in einigen Minuten leicht karamellisieren lassen.
- Erdbeeren, Vanilleeis und Spargel auf einem Teller anrichten.

Spargelhof Allofs

Tradition die man schmeckt!



Wir freuen uns auf Ihren Besuch

in unserem **Hofladen**

Geldern-Walbeck, Broecksteg 5

oder an einem unserer **Verkaufswagen** vor den Edeka-Märkten

 **Brüggemeier** in
frischecenter frisch & regional

- Geldern, Annastr. 19-27
- Kevelaer, Feldstr. 68
- Wachtendonk, Kempener Str. 12
- Nieukerk, Otto-Hahn-Str. 9
- Kleve, Ludwig-Jahn-Str. 7-15



Tel.: 02831 3382 • Fax: 02831 94353
mail@spargelhof-allofs.de

www.spargelhof-allofs.de

