



COLUMELLA



Zutaten für 4 Personen:

1 kg weißer Spargel
1 l Gemüsebrühe
Columella I
Butter
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

MARINIERTER WEISSER SPARGEL

1. Spargel schälen und ca. 1 cm an den Enden abschneiden
2. Spargel in der Gemüsebrühe in einem Topf für ca. 15 Min kochen. Zur Brühe ein Stück Butter (1 TL) geben. Eventuell der Brühe noch etwas Salz hinzugeben.
3. Sobald der Spargel fertig ist, diesen auf einem Teller anrichten.
Anschließend den Spargel mit 1-2 TL Butter bestreichen sowie mit 3-4 TL Columella I.
4. Servieren und genießen.

Tipp: die Gemüsebrühe nicht wegschütten, sondern die Brühe mit den Spargelschalen nochmals ca. 15 Min leicht köcheln lassen und aus diesem Grund-Sud eine feine Spargelsuppe kochen.

Alternativ können Sie auch die Gemüsebrühe portionsweise einfrieren und dann verwenden, wenn Sie diese benötigen.