

# Pfälzer Spargelgemüse mit Pfannkuchen, Radieschen und Frühlingszwiebeln

Rezept für 4 Personen



## **ZUTATEN**

### Spargelgemüse

800 g Spargel  
800 ml Spargelfond  
120 ml Milch  
120 ml Sahne  
200 g Mehl  
Salz  
Zucker  
2 EL Zitronensaft  
Butter

### Pfannkuchen (8 Stk.)

2 Eier  
200 ml Milch  
1 Prise Zucker  
1 Prise Salz  
200 g Mehl  
60 ml Mineralwasser  
etwas Speiseöl zum  
Ausbacken  
  
40 g Radieschen  
40 g Frühlingszwiebel

## **ZUBEREITUNG**

### Spargelgemüse

1. Spargel schälen (zur weiteren Verarbeitung beiseitelegen) und holzige Enden abschneiden. Das Wasser mit Salz, Butter, Zitrone und Zucker würzen. Die Spargelstücke je nach Durchmesser für ca. 7 Min. garen.
2. Die Butter in einem Topf zerlassen, mit Mehl bestäuben und umrühren. Nun mit kalter Milch langsam auffüllen, sodass sich keine Klumpen bilden. Sobald eine Bindung einsetzt, mit Spargelfond und Sahne auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

### Pfannkuchen

1. Eier mit Milch, Zucker, Salz und Mehl zu einem glatten Teig rühren.
2. Anschließend Mineralwasser hinzugeben und unterheben.
3. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder Wasser hinzugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
4. Pfannkuchen in einer Pfanne mit etwas Öl ausbacken.
5. Für die Garnitur Radieschen und Frühlingszwiebeln waschen und in feine Streifen schneiden.



# Pfälzer Spargelcremesuppe

Rezept für 4 Personen

## ZUTATEN

Schale von 800 g weißem Spargel

1 TL Zucker

1 TL Zitronensaft

1/2 TL Salz

10 g Butter oder vegane Margarine

2 EL Mehl

50 g Schlagsahne oder vegane Alternative

Pfeffer, Muskat und Kerbel nach Geschmack

## ZUBEREITUNG

1. Die Spargelschalen mit Salz, Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen, bis die Schalen bedeckt sind.

2. Aufkochen lassen, von der Hitze nehmen und etwas ziehen lassen. Anschließend abpassieren.

3. Die Butter in einem Topf zerlassen. Mit Mehl bestäuben und umrühren. Nun mit kalter Milch langsam auffüllen, sodass sich keine Klumpen bilden. Sobald eine Bindung einsetzt, mit Spargelfond und Sahne auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat, (Kerbel) abschmecken.



Guten Appetit

wünscht die **BASF** Gastronomie

### Weiß oder grün?

Wussten Sie schon, dass Bleichspargel weiß bleibt, da er unter der Erde in Dämmen angebaut und erst kurz bevor er die Oberfläche durchstößt geerntet wird?

Grünspargel hingegen wächst oberirdisch und ist somit dem direkten Sonnenlicht ausgesetzt.