

Grüenspargelaufstrich

Zutaten	Zubereitung
500 g grüner Spargel 3 EL Rapsöl, kaltgepresst	Spargel waschen, Enden abschneiden und im Dampfgarer oder Topf mit Dämpfeinsatz ca. 6 Minuten garen. $\frac{1}{3}$ vom Spargel in ein hohes Gefäß geben und mit Öl pürieren. Den restlichen Spargel in feine Stücke schneiden und abkühlen lassen.
2 Eier, hart gekocht 200 g Frischkäse 100 g Magerquark Salz, Pfeffer	Eier schälen und evtl. mit Eierschneider würfeln. Frischkäse, Quark und Gewürze mit dem pürierten Spargel verrühren. Eierwürfel und Spargelstücke hinzufügen, vorsichtig mischen.
1 Bund Schnitt- oder Knolauch $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Kräuter waschen und fein schneiden, unter die Quark-Frischkäse-Masse mischen, abschmecken und kaltstellen. Zum Anrichten mit Spargelstücken und Kräutern garnieren.

Tipp: Während der Bärlauch-Zeit kann fein geschnittener Bärlauch zugegeben werden.

