Raffinierte Stangen: Spargel mal anders

Präsentiert von: Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezepte der Woche

Die Spargelzeit ist in vollem Gange und das Königsgemüse ist beliebt wie eh und je. Aber immer nur mit Hollandaise und Kartoffeln? Geht da nicht noch mehr? Klar, Spargel fühlt sich gegrillt, roh im Salat und oder in Kombi mit Früchten auch ganz wohl. Und auch andere Zubereitungsarten funktionieren ganz hervorragend. Wir nutzen das weiße Gold hier mal für einen Flammkuchen, einen mediterranen Auflauf mit Gnocchi und Tomaten und für ein leckeres und gesundes Fingerfood, das auf jeder Gartenparty was her macht. Also ran an die frischen Stangen und die neuen Rezepte gleich ausprobieren. Die Spargelzeit dauert ja nicht ewig.

Spargelauflauf mit Gnocchi

Zutaten — **Portionen: 2**

1 Kilo	weißer Spargel
250 g	Gnocchi (aus dem Kühlregal)
200 g	Kirschtomaten
100 g	Parmesan
4 EL	Olivenöl
4 Stiele	Petersilie
2-3 Zweige	frischer Thymian
150 ml	Sahne
2 EL	Butter
50 ml	Gemüsebrühe
Etwas	Salz und Pfeffer

Zubereitung: So wird's gemacht

- **Spargel** schälen, die Enden abschneiden.
- In eine Pfanne **1 EL Butter** und **1 EL Olivenöl** geben, Spargel hineingeben und anbraten. **50 ml Wasser** in die Pfanne geben, Spargel 5 bis 6 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen.
- **Gnocchi** in Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Abgießen, abtropfen lassen.
- **Tomaten** waschen und und halbieren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Eine Auflaufform mit Butter einfetten. **Spargel**, **Gnocchi** und **Tomaten** hineingeben. **Gemüsebrühe** und **Sahne** mischen, **Parmesan** reiben, dazugeben. Mit **Salz und Pfeffer** abschmecken. **Thymianblättchen** zupfen, hinzugeben. Sahnemischung in die Auflaufform geben, mit **Olivenöl** beträufeln.
- Im Ofen ca. 20 Minuten überbacken. In der Zwischenzeit die **Petersilie** hacken und im restlichen Olivenöl frittieren. Vor dem Servieren über den Auflauf geben.

Fotos: iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Spargel im Blätterteig mit Ziegenkäse

Portionen: 4

12	Stangen Spargel
1 Rolle	Blätterteig (Kühlregal)
1 EL	Olivenöl
8 EL	Milch
1 Rolle	Ziegenkäse
3 EL	Wildblütenhonig
Etwas	Salz und Pfeffer
2 EL	Mohnsamen

Zubereitung: Ofen auf 220 Grad vorheizen. Vom Spargel das Ende abschneiden, das untere Drittel schälen. In kochendem Salzwasser 2 Minuten vorgaren. Abschrecken, abtropfen lassen. Mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Blätterteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche entrollen. Teig quer in 12 ca. 2 Zentimeter breite Streifen schneiden. Jede Spargelstange in einen Teigstreifen einrollen. Ziegenfrischkäserolle in Scheiben schneiden. Spargel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit Mohn bestreuen, 15 Min. backen. In den letzten 5 Min. Ziegenkäse dazu geben. Mit Honig beträufelt servieren.

Frühlings-Flammkuchen mit Spargel

Portionen: 4

500 g	weißer Spargel
100 g	Schmand
100 g	Gouda (gerieben)
1	Packung Flammkuchenteig
100 g	Schinkenstreifen
4 Stiele	Kerbel
Etwas	Pfeffer und Salz

Zubereitung: Spargel waschen, schälen, die holzigen Enden abschneiden. Stangen in drei bis vier Stücke schneiden. Den Schmand mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Flammkuchenteig samt Backpapier auf einem Backblech entrollen, in 6 Teile teilen. Jeden Teil mit Schmand bestreichen. Spargel, Schinken und Käse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad 15 Minuten backen. Kerbel waschen, trocken schütteln und fein hacken. Flammkuchen damit bestreuen.