

Leibspeise mal ANDERS | Grün-weißer Spargel à la Schönborn mit Gewürzbrot

Zutaten

- 250 g grüner Spargel
- 800 g weißer Spargel
- 200 g Ziegenfrischkäse
- 4 EL Gewürze à la Schönborn
- frisch gemahlener Pfeffer
- Olivenöl
- Gewürzbrot

Zutaten für das Gewürzbrot:

- 250 g Dinkelmehl
- ½ Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 4 EL Kräuter à la Schönborn
- 30 g Zwiebel
- 30 g Lauch
- gestoßene, weiße Pfefferkörner
- Olivenöl zum Dünsten
- ca. 130 – 150ml Wasser

Zubereitung:

Gewürzbrot:

Zwiebel und Lauch klein schneiden und in Olivenöl dünsten. Mehl, Trockenhefe, Salz, Olivenöl, gestoßenen Pfeffer, gedünsteten Zwiebel/Lauch und Kräuter in eine Schüssel geben und vermengen. Anschließend das Wasser nach und nach einrühren und zu einem Teig kneten. Den Teig gehen lassen und daraus 6 kleine Brote formen. Die Brote nochmals etwas gehen lassen und backen.

Spargel:

Grünen und weißen Spargel in Salzwasser mit etwas Olivenöl weich kochen.

Den Ziegenfrischkäse bei 100 °C im Backrohr wärmen. Kräuter klein schneiden. Den Spargel auf den Tellern anrichten. Je 1 EL warmen Frischkäse beifügen und mit frisch gemahlenem Pfeffer verfeinern. Über alles etwas Olivenöl träufeln und die Kräuter darüber streuen.

Dazu das Gewürzbrot reichen.

Rezept: Rolf Heinzmann

Quelle: Leibspeise mal ANDERS vom 18.06.2015

Episode: Waghäusel in der Kurpfalz