

- 250 g Kuchenteig  
 500 g Spargeln  
 4 Eier  
 80 g geriebener Emmentaler oder Greyerzer  
 1 dl Rahm  
 1 dl Milch  
 1 EL Maizena  
 Salz und Pfeffer

Die geschälten Spargeln 15 Minuten in siedendem Salzwasser kochen. Herausnehmen und auf einem Küchentuch trocknen lassen. In kleine, 1 - 2 cm grosse Stücke schneiden. Die Kuchenform mit dem ausgewallten Teig belegen. Einige Male mit der Gabel einstechen. Die Eier aufschlagen. Das Maizena in der Milch-Rahm-Mischung verrühren und Käse, Salz und Pfeffer vermischen. Die Spargelstücke auf dem Teigboden verteilen. Die Eier-Käse-Mischung darübergiessen und im vorgeheizten Ofen (200°C) 25-30 Minuten backen. Heiss servieren.

### Spargel-süppchen

#### Zutaten für 4 Personen:

1 kg grüne Spargeln,  
 Salz, 1 Bouillonwürfel,  
 2,5 dl Rahm, Pfeffer,  
 8 Tranchen Frühstücksspeck.

#### Zubereitung:

Spargeln rüsten (nicht schälen) und in Salzwasser garen. Von den Spitzen 3 cm wegschneiden. Rest kleinschneiden und mit 8 dl Sudflüssigkeit pürieren. Durch ein Sieb in die Pfanne

streichen, aufkochen und den Bouillonwürfel darin auflösen. Rahm zugliessen und zur gewünschten Dicke einköcheln. Vor dem Servieren abschmecken und die Spitzen nochmals erwärmen. Speck



### ES GIBT ZWEI MÖGLICHKEITEN, EINE GUTE SAUCE HOLLANDAISE ZU GENIESSEN:

entweder Sie befolgen untenstehendes Rezept, oder Sie öffnen eine Packung les Sauces THOMY Hollandaise.

#### Für 1/4 l benötigen Sie:

- 25 g gehackte Schalotten  
 einige Petersiliestiele  
 2-3 Esslöffel Weissweinessig  
 2 Eigelb  
 Salz, Pfeffer, Zitronensaft,  
 Cayenne  
 5-10 weisse Pfefferkörner  
 1 dl trockenen Weisswein  
 2-3 Esslöffel Wasser  
 250 g Kochbutter

#### Und so wird's gemacht:

- Die Butter bei schwacher Hitze klären und von der Molke trennen.
- Den Weisswein mit dem Essig, den Schalotten, den zerdrückten Pfefferkörnern und den Petersilienstielen stark einkochen und den entstandenen Satz mit dem Wasser auflösen.
- Diese Reduktion in eine Schüssel passieren, die Eigelb dazugeben.
- Die Masse im Dampf- oder Wasserbad bei ca. 80° C mit einem Schneebesen cremig schlagen.
- Die handwarme Butter unter ständigem Rühren unter die mässig warme Eimasse schlagen.
- Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und einem Stäubchen Cayenne abschmecken