



Warmer Spargel-Kartoffel-Salat

Zutaten

- 800 g Kartoffeln, festkochend
- 500 g grüner Spargel
- 50 g Zwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Sauce Hollandaise
- 250 ml Wasser
- 3 EL Weißweinessig
- 125 g Butter
- 1 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (im Glas)
- etwas Muskat
- etwas MAGGI Fondor (Streuer)

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, ca. 25 Min. in der Schale kochen, schälen und in Scheiben schneiden.
2. Spargel waschen, evtl. das untere Drittel schälen und schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Wasser mit MAGGI Fondor zum Kochen bringen. Den Spargel zugeben, ca. 10 Min. garen und herausnehmen. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen und klein schneiden.
3. In einem Topf MAGGI Meisterklasse Sauce Hollandaise "klassisch" mit dem Schneebesen in l Wasser einrühren. Weißweinessig zufügen und unter Rühren zum Kochen bringen. Butter in Stücke schneiden und bei geringer Wärmezufuhr gut unterschlagen, bis sie geschmolzen ist. Sofort von der Kochstelle nehmen.
4. Zwiebel, Petersilie und THOMY Delikatess-Senf unter die Sauce rühren und mit den warmen Kartoffeln und dem Spargel mischen. Mit MAGGI Fondor und Muskat würzen und abschmecken. Den Kartoffel-Spargel-Salat noch warm servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	40 g
Energie	459 kcal
Fett	29 g
Protein	9 g

- ⌚ 58 Minuten
- ⊕ 4 Portionen