

Spargelbrotaufstrich „Spargelmousse“



Zutaten

600 g weißer oder violetter Spargel, (dicke Stangen)
2 Schalotten
50 g Butter
1 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer aus der Mühle
250 g Magerquark
150 g Crème fraîche
4 Zweige glatte Petersilie

Zubereitung

Spargel schälen und die Enden abschneiden. Die Stangen in dünne Scheiben schneiden. Schalotten fein hacken. Spargel und Schalotten in heißer Butter bei niedriger Hitze etwa 10 Min. garen. Zitronensaft, Salz und Pfeffer zugeben, bei geschlossenem Deckel 20 Min. simmern lassen.

Die Masse mit dem Handmixer pürieren und abkühlen lassen. Den Quark in einem Handtuch gut ausdrücken. Mit dem Spargelpüree und der Crème fraîche verrühren. Fein gehackte Petersilie zufügen und noch einmal abschmecken. Kühl stellen. Die Spargelcreme auf geröstetem Weißbrot servieren.