



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Spargelrezepte - damit es ein Genuss bleibt



zum Rezept

Spargel sofort kochen und essen

oder den Spargel einfrieren: klappt nur suboptimal, egal nach welcher Methode, er verliert immer erheblich an Geschmack. Vertraut der Heilpraktikerin Frau Kakizaki (siehe Startseite www.sexyglasfutter.de) und freut euch auf regionales Gemüse zur Erntezeit. Besser geht es nicht! Ganz klassisch könntet ihr den Spargel auch einfach essen. Das ist sehr, sehr gesund: entwässert und entschlackt, hat wenig Kalorien. Ist kein billiges, aber ein tolles kulinarisches Erlebnis. Und dazu einen gut gekühlten Weißwein... Da fallen mir spontan folgende Weine ein:

Grauburgunder, Weißburgunder, trockene Rieslinge mit wenig Säure, Sauvignon Blanc, Silvaner, zarte Blanc de Noir. Oder ganz speziell zu grünem Spargel ein (nicht so schwerer) Chardonnay, z.B. Klaus' Lieblingswein „Nounat“. Und einer geht immer: die Illusion Nr. 1 von Meyer-Näkel (Dernau, Ahr). Spargel ohne Wein ist wie Laufen ohne Schuhe. Es geht eben alles – bis auf den Frosch, der hüpf.

Rezepte zum Kochtipp

Weinempfehlung

Wein zum Essen

A – Z Weinthemen