

## Spargel mit Kräutersoße

### Für 4 Portionen

800 g Drillinge	Salz, Pfeffer	2 kg weißer Spargel
1 EL Zucker	2 EL Zitronensaft	1 EL Butter
2 Bd. gemischte Kräuter	150 g Joghurt	200 g saure Sahne
1 TL Senf		

Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen.

Mit Küchengarnd zu vier gleich großen Bündeln binden.

Wasser in einem großen Topf aufkochen, Salz, Zucker und 1 EL Zitronensaft sowie die Butter zufügen.

Spargel zugeben und in 15 Minuten gar kochen.

Für die Kräutersoße Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken.

Joghurt und saure Sahne vermischen. Die Kräuter, den Senf und den restlichen Zitronensaft unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargel mit der Kräutersoße und den Kartoffeln anrichten.

NN am 12. Mai 2026