

## Spargeln mit Sauce Hollandaise

Zutaten für 5 Personen

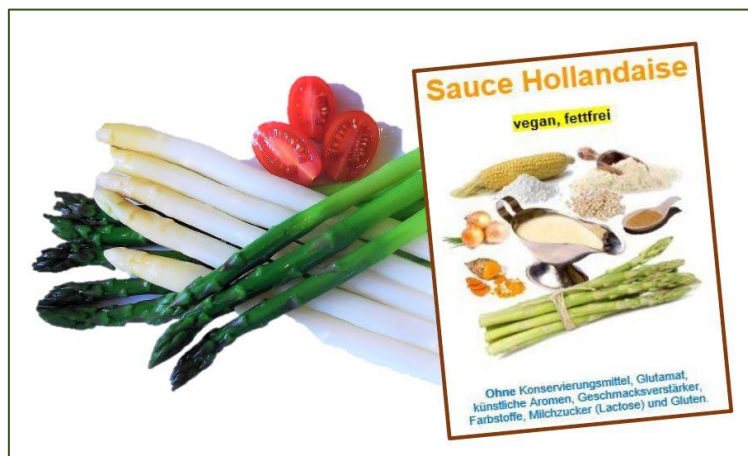
2,5 kg	Spargeln	wie üblich schälen, auf 15 cm von der Spitze gemessen abschneiden, Reste für Suppe verwenden
	Wasser	aufkochen
	<b>Spargel &amp; Gemüse</b>	damit würzen, die Spargeln begeben, aufkochen und bis zum gewünschten Garpunkt sieden, aus dem Kochsud nehmen (dieser kann für Suppe verwendet werden), die Sauce Hollandaise dazu servieren

**Kochzeit:** weisse Spargeln 10-15 Minuten  
grüne Spargeln 8-12 Minuten

### Sauce Hollandaise:

80 g	Butter	zerlassen
1 Beutel	<b>Sauce Hollandaise</b>	begeben und verrühren
4,5 dl	Milch	angiessen, unter stetem rühren aufkochen und 1-2 Minuten köcheln lassen
	<b>Vital-Aroma</b> , Pfeffer Zitronensaft Weisswein	damit nach Geschmack abschmecken

**Tipp:** - dazu passen neue Kartoffeln  
- für eine vegane Sauce nimmt man Öl oder Margarine anstelle Butter und vegane Milch



---

Die verwendeten Gewürze:

**Spargel & Gemüse**  
**Sauce Hollandaise**  
**Vital-Aroma**