

Knuspriger Spargel mit Aioli

Leichtes Sommergericht zum Dippen

Wir lieben Spargel! Als Suppe, Salat und als Snack zum Dippen. Chips waren gestern, heute dippen wir knusprigen Spargel. Ob zur Gartenparty, Vorspeise oder Abendsnack vor dem TV – Spargel in LAND-LEBEN Kräuter Croutons Panier mit Blitz-Aioli sind immer eine gute Idee: DIPPEN ERLAUBT!

Zutaten

Für 4 Personen

- 40 g LAND-LEBEN Croutons (Kräuter)
- 1/2 TL getrocknete Chiliflocken
- 2 TL klein gehackter Dill
- 3 Bio-Eier
- 250 g Purpurspargel
- 1 TL Dijon Senf
- 1 Bio-Zitrone
- 100 ml Olivenöl
- 1 Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung

In einem Multi-Zerkleinerer Kräuter Croutons, Chiliflocken und Dill zu einem feinen Mehl zerkleinern und in einem tiefen Teller leeren. Alternativ zu den Land-Leben Kräuter Croutons kann man auch gerne Natur, Zwiebel/Knoblauch oder Knoblauch Croutons verwenden.

Zwei Eier in einem weiteren tiefen Teller und einer Prise Salz mit einer Gabel verschlagen.

Die holzigen Enden des Spargels abschneiden, unter Wasser waschen und trocknen. Die einzelnen Stangen nach und nach zuerst im Ei-Gemisch und anschließend im Crouton-Mehl wenden. Den Spargel nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 200° Celsius für 20 Minuten backen.

Währenddessen ein Ei, Dijon-Senf, Saft einer halben Zitrone, eine Prise Salz, etwas frisch gemahlenem Pfeffer und Olivenöl in ein hohes Gefäß füllen und mit einem Pürierstab mixen bis die Zutaten völlig emulgiert sind.

Die restliche Zitrone in Spalten schneiden und mit den knusprigen Spargel und der Aioli servieren. Und dann heißt es: Beträufeln, dippen, essen!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und Dipp-Spaß!

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH