

Heimische Rezepte mit unseren badischen Weinen verfeinert

Zutaten: (4 Pers.)

500 g Kartoffeln
1 kg Spargel
4 Eier
1 Pkch Sauce
Hollondaise
1 Pkch Streukäse
Salz, Pfeffer

Spargelauflauf

Kartoffeln und Spargel wie gewohnt kochen.
Die Eier hart kochen.
Alle Zutaten in Scheiben schneiden und in eine
Auflaufform schichten. Mit Salz und Pfeffer
würzen.
Zuletzt mit der Sauce Hollondaise begießen und
mit dem Käse bestreuen.
Bei 200° C (Umluft) für 20 bis 30 min überbacken
bis der Käse leicht gebräunt ist.

Dazu empfehlen wir unseren Schwarzwälder
Schinken.

Unsere Weinempfehlung

EX 262/16 Hügelhoimer
Weißburgunder Kabinett
trocken € 7,10



Zutaten: (4 Pers.)

2 kg Spargel
200g Rucola
200g Fetakäse
200g Kirschtomaten
1 Zwiebel
150g Erdbeeren
Salz, Pfeffer, Zucker
3 EL Olivenöl
6 EL weißer Balsamico
oder Weißweinessig

Rucola-Tomaten-Salat mit Spargel

Den Spargel schälen und bissfest kochen,
dann portionieren und auf ein Backblech legen,
mit zerbröckeltem Fetakäse bestreuen und bei
200°C etwa 15 min überbacken.
Rucola, Tomaten und Erdbeeren waschen und
putzen. Tomaten halbieren, Erdbeeren in Scheiben
schneiden und Zwiebeln klein würfeln.

Für die Vinaigrette Essig, Pfeffer, Salz und Zucker
vermengen und das Olivenöl unterschlagen. Über
Rucola und Tomaten geben.

Den Spargel auf dem Salat anrichten und mit den
Erdbeeren bestreuen.

Unsere Weinempfehlung

EX 30/16 Martin Wassmer
Grauburgunder Qba
trocken € 8,30

BADISCHES WEINHAUS

Monika Bödecker

Ihr Spezialist für Badische Weine und Sekte.



Unsere Herbst-Weinprobe
findet am 7., 8. Und 9.
September statt.

Wir empfehlen Ihnen
unser hochwertiges
Wildfleisch aus der
Tiefkühltruhe.

Wir freuen uns sehr, wenn Sie
uns schreiben, wie Ihnen unsere
Rezepte und Weinempfehlungen
gefallen haben.
post@badisches-weinhaus.de