Spargel-Kumpir mit Kräutersoße und Hollandaise.

1 ¼ Std.
Zubereitungszeit

mittel
Aufwand

Zutaten für 4 Portionen:

4	Süßkartoffeln (à ca. 300 g)
2 EL	Olivenöl
etwas	Salz
12	Stangen weißer Spargel
1 Prise	Zucker
	Für die Kräutersoße:
50 EL	Naturgut Bio Petersilie (TK)
2 EL	Weißweinessig
1 TL	Zitronensaft
etwas	Pfeffer
3 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
	Außerdem:
1 Pck.	fertige Sauce hollandaise (250 ml)
1	Handvoll Rucola + Babyspinat

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Süßkartoffeln waschen, ringsum mit einer Gabel einstechen, mit Öl bepinseln, salzen und auf einem mit Backpapier belegten Blech im Ofen ca. 40 Min. garen.
2. Petersilie mit Essig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Knoblauch schälen, fein hacken und zur Sauce geben. Abschmecken. Spargel schälen, holzige Enden abschneiden. Stangen in Salzwasser mit Zucker 5-6 Min. sehr bissfest garen. Abgießen.
3. Spargel zu den Süßkartoffeln aufs Blech legen, alles 10-15 Min. fertig garen. Inzwischen Sauce hollandaise in einem kleinen Topf nach Packungsanweisung erhitzen und warm halten.
4. Rucola und Babyspinat waschen und trocken schleudern. Süßkartoffeln längs einschneiden, etwas aufklappen. Je mit etwas Rucola, Spinat und 3 Spargelstangen füllen. Mit Hollandaise beträufeln und 1-2 TL Kräutersauce daraufgeben. Übrige Hollandaise und Kräutersauce dazu reichen.

PENNY.