



Spargelhalbgefrorenes mit Erdbeersalat

Zutaten (für 100 Portionen)	Menge
449458 Honneurs Spargel weiß, TK	1 kg
Spargel grün, frisch geschält	1 kg
Zucker	100 g
Wasser	4 l
491310 Honneurs Erdbeeren, TK, geviertelt	2 kg
Cointreau	200 ml
Vanillinzucker	100 g
Pfefferminze frisch, fein geschnitten	
263429 Grundcreme Vanille (NFS)	2 kg
Joghurt 1,5% Fett	5 l

Zubereitung

Spargel im Combidämpfer in gezuckertem Wasser weich garen, abgießen, pürieren, durch ein Haarsieb streichen und abkühlen lassen. Erdbeeren mit Cointreau, Vanillinzucker und Pfefferminze marinieren. Grundcreme Vanille in kalte Milch einrühren und mit der Aufschlagmaschine ca. 5 Minuten aufschlagen. Das Spargelpüree unter die Masse ziehen und in Ziegelformen bei -18°C mindestens 8 Stunden frosten. Das Spargelhalbgefrorene portionieren und mit dem Erdbeersalat anrichten.

Portionsgröße: 135g

Nährwerte (pro Portion)	
Energie	580 kJ/ 138 Kcal
Eiweiß	5 g
Fett	3,5 g
Kohlenhydrate	20,3 g
BE	2