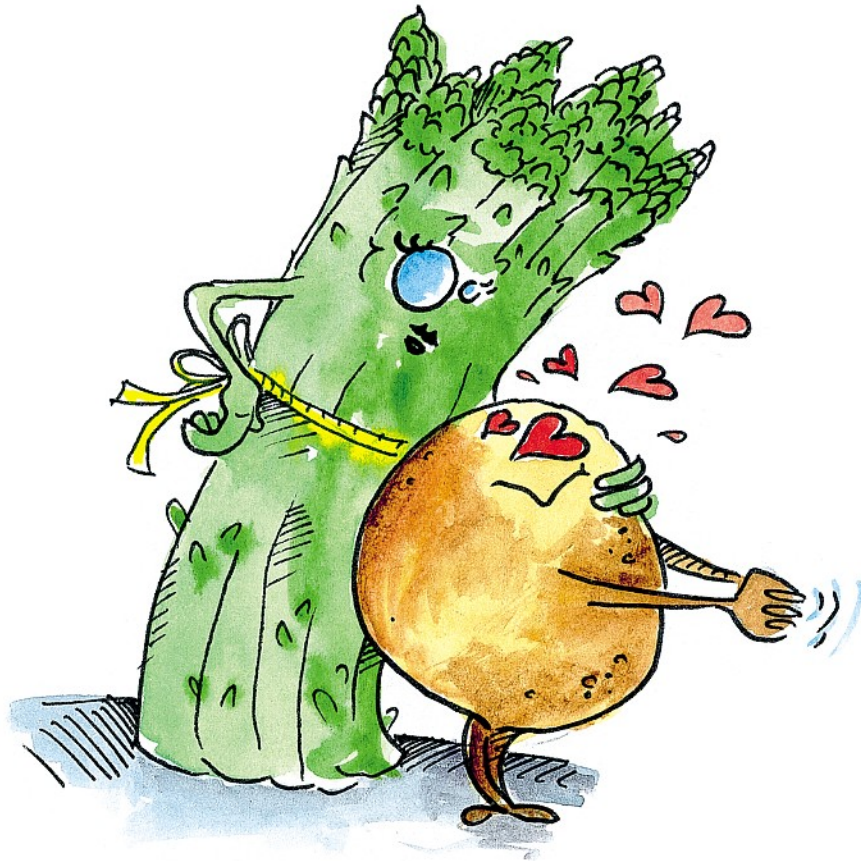


Spargel mit Kartoffeln und Dillcreme



Zutaten für 4 Personen

- 800 g Kartoffeln
- 1 kg Spargel
- 1 TL Butter
- 1 Bund Dill
- 1 Frühlingszwiebel
- 100 g Magerjoghurt
- 2 EL Crème fraîche
- 2 EL körniger Frischkäse
- Salz, weisser Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln gründlich bürsten und in wenig Wasser mit der Schale weich kochen. Spargelstangen schälen, die holzigen Stellen abschneiden. Reichlich Wasser mit Salz und der Butter zum Kochen bringen. Den Spargel hineinlegen, aufkochen und in 10–20 Minuten bissfest garen. Den Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Frühlingszwiebel von den welken Blättern und dem Wurzelansatz befreien, waschen und in feine Ringe schneiden. Joghurt mit Crème fraîche und dem Frischkäse verrühren. Dill und Zwiebelringe daruntermischen. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spargel herausnehmen, abtropfen lassen und mit den Kartoffeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Dillcreme dazu servieren.