



## Spargelsticks *mit Walnüssen und Parmesan*

- |  |  |
|--|--|
| <p><i>Für 4 Personen</i></p> <p><b>2 Blatt weiße Gelatine</b></p> <p><b>150 g Parmesan</b></p> <p><b>200 ml Milch</b></p><br><p><b>250 g Sahne</b></p> <p><b>Salz und Cayennepfeffer</b></p><br><p><b>20 grüne Spargelspitzen</b><br/>(6–8 cm lang)</p> <p><b>Salzwasser</b></p><br><p><b>60 g Walnusskernhälften</b></p><br><p><b>60 g Parmesan</b></p> | <p><i>Zubereitungszeit: ca. 1¼ Std.</i></p> <p>ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.<br/>fein reiben.<br/>aufkochen lassen und den Parmesan unter Rühren darin auflösen.<br/>Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung etwas abkühlen lassen.<br/>Die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Dann<br/>unterrühren und die Parmesansauce mit<br/>würzen. Die Sauce vollständig abkühlen lassen.<br/>Inzwischen<br/>waschen und in reichlich kochendem<br/>4 bis 6 Minuten bissfest blanchieren. Dann kalt abschrecken und gut<br/>trockentupfen. Die Spargelspitzen der Länge nach auf lange Holzspieße<br/>stecken, in der kalten Parmesansauce wenden und auf einer Platte<br/>dekorativ anrichten.<br/>in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie zu duften beginnen,<br/>dann fein hacken.<br/>fein reiben und mit den Nüssen mischen.<br/>Zum Servieren die Spargelsticks mit der Walnuss-Parmesan-Mischung<br/>bestreuen.</p> |
|--|--|

**Mein Tipp:**

*Die Parmesansauce passt auch gut zu anderen Gemüsesorten, z. B. zu bissfest blanchierten weißen Spargelspitzen, Schwarzwurzeln oder Brokkoliröschen.*