



Spargel Tzatziki

Zutaten für 6 Portionen

- 1 kg grüner Spargel
- 20 ml Alba Öl Buttergeschmack
- 1 EL Honig (möglichst flüssig)
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g Feta-Käse
- 200 g Crème fraîche
- 250 g Schmand
- 250 g Vollmichjoghurt
- 1 Bund Dill
- 2 EL Castello Zacro Zitrone
- 1-2 EL Lavendel Zitrone Crema Essig
- Salz , frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Vom Spargel die Enden abbrechen, den Spargel abspülen und schräg in Scheiben schneiden. Alba Öl erhitzen und den Spargel bei mittlerer Hitze anbraten, wenn er leicht bräunt den Honig zugeben und kurz caramolisieren lassen. Er sollte etwas Wasser ziehen. Dann den Spargel in ein Sieb gießen und abkühlen lassen.

Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Feta mit einer Gabel zerdrücken. Feta, Knoblauch, Crème fraîche, Schmand und Joghurt verrühren. Spargelscheiben und Lavendel Zitrone Crema Essig unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dill abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter das Tzatziki rühren.

Das Olivenöl darüberträufeln und servieren.

Geschmack erleben.