

# Spargel vom BoK ...

## Anleitung zum Erwärmen des Spargels.

---

**Hauptgang:** Spargel im Kochbeutel, Bouillon Kartoffeln und Sauce Gribich

**Optional:** mit gebeizter Fjordforelle oder Knochenschinken

**Alternativ:** Überbackener Spargel mit Parmesan-Kochschinken-Kruste

**Notwendige Utensilien:** Sie benötigen Herd, Ofen, 2 Töpfe

---

### 1 Zubereitung des Spargel

1. Bringen Sie Wasser in einem großen Topf zum kochen.
2. Erwärmen Sie die Bouillon Kartoffeln in einem weiteren Topf.
3. Stellen Sie den Topf, wenn das Wasser kocht, auf die kleinste Stufe und geben den Spargel mit Beutel für 5-7 Min in das Wasser.
4. Holen Sie den Spargelbeutel aus dem Wasser, schneiden ihn auf und richten den Spargel mittig auf dem Teller an.
5. Geben Sie nun die Sauce Gribich auf den Spargel und setzen die Bouillon Kartoffeln daneben.
6. Geben Sie Ihre optionale Zutat dazu (Schinken oder Fjordforelle)

2 **Falls Sie den „Überbackenen Spargel“ gewählt haben.** Heizen Sie den Ofen auf 200 °C Umluft mit Oberhitze auf, falls das nicht möglich ist, beginnen Sie mit Umluft und stellen nach 5 Min auf Oberhitze um.

1. Geben Sie den Spargel in die mitgelieferte Aluschale und legen die Kruste auf den Spargel.
2. Geben Sie die Aluschale auf die unterste Schiene des Backofens.
3. Backen Sie den Spargel solange bis die Kruste eine schöne Bräunung hat. (etwa 10 Min)
4. Geben Sie die Bouillon Kartoffeln in einen Topf und erwärmen diese.
5. Geben Sie nun den „Überbackenen Spargel“ auf den Teller und reichen Sie dazu die warmen Bouillon Kartoffeln und die Sauce Gribich.

**Das BoK-Team wünscht Ihnen viel Spaß beim Kochen und einen guten Appetit!  
Essen was BoK macht! Gourmetküche für Zuhause.**