

## LupinenSCHNITZEL zur Spargelzeit

### ZUTATEN für 4 Personen

1 Pack. LupinenSCHNITZEL

ca. 2 EL Margarine

1kg festkochende Kartoffeln

1,5kg weißer, regionaler Spargel

2 Pack. Soja/Hafersahne oder vegane Hollandaise

2 TL Kräuter der Provence

1 TL Kerbel

Saft 1 Zitrone

1 Prise Zucker

Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Kartoffeln und Spargel schälen. Die holzigen Enden des Spargels entfernen. Kartoffeln herkömmlich kochen (20-30 min in Topf mit geschlossenem Deckel).

Topf in den der Spargel liegend hineinpasst zu  $\frac{3}{4}$  mit Wasser füllen. Wasser mit Saft einer halben Zitrone, einer großzügige Prise Zucker und 2-3 TL Salz aufkochen. Spargel hinzugeben und ca. 15-20 min ziehen lassen. *Alternativ: VORHER Schale und Enden in gewürztem Wasser 20min kochen, durch ein Sieb geben und den eigentlichen Spargel im Sud garen.*

Derweil die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen und mit der anderen Hälfte der Zitrone, Salz, Kräutern und Pfeffer kräftig würzen. *Alternativ: Gekaufte Hollandaise oder geschmolzener Margarine.*

Nebenher 1 EL Margarine in einer Pfanne zerlassen und die LupinenSCHNITZEL darin golden anbraten.

