



Zutaten (4 Pers.):

- 1,5 kg weiße Spargelspitzen oder weiße Spargelstangen
- 400 g Cocktail-Tomaten
- 50 g Pinienkerne
- 150 g Parmesan am Stück
- 1 Bund Basilikum
- 6 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Rohrohrzucker
- 1 TL Zitronensaft
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 500 g Pasta
- 1 Prise Muskat

Zubereitung:

Spargel waschen und in 10 cm lange Stücke schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie fein duften und zur Seite stellen. Käse fein reiben. Basilikum kalt abrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und in 3–4 cm breite Streifen schneiden. Olivenöl in zwei großen Pfannen erhitzen, je die Hälfte des Spargels und der Tomaten darin ca. 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten. Inzwischen Knoblauch schälen, durchpressen und mit Zucker, Zitronensaft und 6 EL heißem Wasser verrühren. Jeweils die Hälfte des Knoblauch-Suds ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit in die Pfannen unter den Spargel mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Inzwischen die Pasta in einem großem Topf in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung al dente garen, abgießen und dabei das Kochwasser auffangen. Die Pasta zurück in den Topf oder in eine große Schüssel geben und mit dem gebratenen Spargel, Tomaten und Käse mischen. Das Kochwasser portionsweise unterrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Basilikum und Pinienkernen bestreut servieren.

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Welch eine Wonne ist der Mai! Es grünt und blüht, soweit das Auge reicht. Mit der Qualität unseres Spargels sind wir auch in diesem Jahr sehr zufrieden. Obwohl der erste Grünspargel Mitte April erfror und wir erst zehn Tage später ernten konnten als erhofft, hat er sich jetzt durch die gleichmäßige Wärme gut entwickelt und kann täglich geerntet werden, ebenso wie der weiße Spargel, der laufend frisch gestochen in den Verkauf kommt.

Wir haben über zwölf verschiedene Sortierungen im Angebot. Die volle Bandbreite gibt es in unseren Hofläden. Die Spargelstangen, die gerade gewachsen sind, einen noch geschlossenen Kopf haben und keinerlei Verfärbungen vorweisen, bieten wir in verschiedenen Durchmessern an. Unsere schlanksten Stangen haben einen Durchmesser von 12–16 mm, die nächste Größe ist 16–20 mm. Wenn Sie diesen Spargel von uns mit der Maschine schälen lassen, brauchen Sie neben der Arbeitersparnis



„Wer Vertrauen hat,
erlebt jeden Tag Wunder.“
Epikur

Jetzt frisch

Gemüsepflanzen für den eigenen Garten



auch nicht zu befürchten, die Stangen könnten beim Schälen durchbrechen. Die dünneren Stangen eignen sich gut wenn, es mal schnell gehen soll, da die Kochzeit geringer ist und besonders für Spargelsalate sind die zarten, knackigen Stangen gut geeignet.

Unsere Premiumqualität hat einen Durchmesser von 20–22 mm und entspricht dem klassischen Spargel, der in der Gastronomie auf den Teller kommt. Durch den eng gefassten Durchmesser sind die Stangen wunderbar einheitlich und jede einzelne Stange wird auf den Punkt gar. Die kräftigeren Stangen mit 22–26 mm und unser „Zartester“ mit über 26 mm sind häufig bei den Herren sehr beliebt. Entgegen der Vermutung einiger Kunden sind diese Stangen nicht holzig oder grobfaserig. Der Durchmesser ist eine rein optische Sortierung und grenzt den Kochzeitpunkt ein. Geschmacklich gibt es keinen Unterschied.

Andere Stangen, die leicht aufgeblühte Köpfe oder bräunliche Verfärbungen haben, die sich problemlos abschälen lassen, krumme Stangen die etwas aufwendiger zu schälen sind oder auch violett verfärbte Köpfe, die von

TIPP Spargelgenuss mal anders: als **Spargelsalat**, **Spargelquiche** oder mit mediterraner Note, s. Rezept!

HOFLADEN & CAFÉ MO–SO, 8–18 UHR

der Sonne geküsst wurden, fallen in weitere Kategorien, sodass für jedes Budget das Passende dabei ist. Geschmacklich unterscheiden sich auch diese Stangen nicht von unserer Premiumqualität – und auch die krumme Stange ist nach dem Kochen gerade und ein Augenschmaus.

Viele Kunden fragen uns schon jetzt, ob die Spargelzeit eher enden würde, da sie dieses Jahr so früh begonnen hat. Dies ist nicht der Fall. Das Ende ist mit dem 24. Juni festgesetzt wie in jedem Jahr.

Unsere Hennen genießen das frische Grün in vollen Zügen. Ihnen ist an einigen Tagen so warm, dass eine matschige Erfrischung gut tut. Die erfrischten Hühner erkennt man an ihren schwarzen Stiefeln.

In unseren Hofläden haben wir aktuell kleine Gemüsepflanzen wie Tomaten, Gurken, Kürbisse aber auch Rhabarber- und Erdbeerpflanzen – für einen guten Start in ein fruchtbares Gartenjahr!

Ihre Familie Voß



Unser Hofladen in Hamburg-Othmarschen: Cassens Hofläden • Waitzstraße 17 • 22607 Hamburg