



# SPARGEL

BEREIT FÜR DIE SPARGELZEIT?

## DIE KLASSIKER



SPARGEL MIT SCHNITZEL



SPARGEL MIT STEAK

KNACKIG FRISCH VOM FELD AUF DEN TISCH:

Entdecke unsere Angebote rund um leckeren Spargel aus der Region!



Deutscher weißer Spargel  
1 kg



Deutscher grüner Spargel  
400-g-Bund

## SCHÖN GEWUSST?

Genieß dich fit!

Spargel besteht zu über 90 % aus Wasser und hat eine Traumbilanz von unter 20 Kalorien pro 100 Gramm. Er ist arm an Kohlenhydraten und reich an Vitaminen und Mineralstoffen wie Kalzium, Eisen oder Magnesium.

## EINFACH SPITZE: DIE NEUEN SPARGELIDEEN!



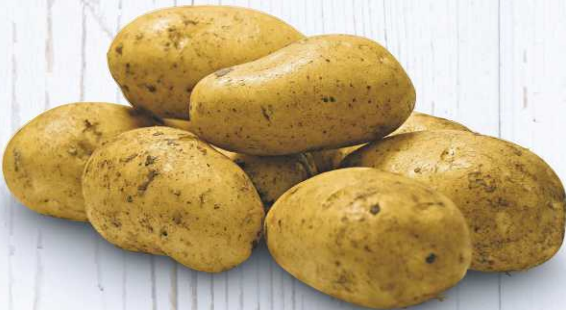
**Abraham  
Schinken-  
spezialitäten**  
in praktischer  
Faltpackung,  
versch. Sorten  
**80-g-Packung**



## ES GRÜNT SO GRÜN ...

Grüner Spargel passt perfekt zu Schinken oder Steak und entwickelt in der Pfanne eine feine Röstnote - unwiderstehlich mit einem Hauch von Parmesan.

**Speise-  
frühkartoffeln**  
festkochend,  
Ursprung: Zypern  
Sorte: Annabelle  
**1 kg**



**Schnitzel paniert**  
aus der feinsten  
Oberschale vom  
Schwein, zart  
und mager  
**1 kg**



*Frisch  
vorbereitet  
aus unserer  
Marktfleischerei!*

*Schon geschält  
und kücheufertig*

**Lukull  
Saucen**  
versch. Sorten  
**250-ml-Packung**

## WIE VIEL?

**DU MÖCHTEST SPARGEL  
ALS HAUPTGERICHT  
SERVIEREN?**

Dann plane pro Person etwa  
500 Gramm (ungeschälten,  
rohen) Spargel ein.  
Bei grünem Spargel reicht  
etwas weniger und als  
Beilage rund die Hälfte.



**Schneiders  
Obsthof  
Deutsche  
Spargel-  
stangen**  
**370-ml-Glas**



# WEIN ODER BIER ZUM SPARGEL?

Wir empfehlen dir einen leichten Weißwein oder auch ein kühles, erfrischendes Weizenbier.



**Moselland Riesling Kabinett**  
versch. Sorten  
0,75-l-Flasche



**Störtebeker Bernstein-Weizen**  
0,5-l-Flasche



## Malze

Weizen- und Pilsenerbraumalze verleihen eine kräftige Bernsteinfarbe und schaffen die Grundlage für die sich ankündigenden Fruchtaromen.

## Gärung

Die warme Gärung mit obergäriger Hefe sorgt für den satten Duft von reifer Bananen und roter Früchte sowie die kräftig perlende Kohlensäure.

## Hopfen

Die dezente Hopfung mit den Hopfen-sorten Perle und Smaragd erlaubt den Fruchtaromen die volle Entfaltung.

# DER SPARGELHIT IM SOMMER

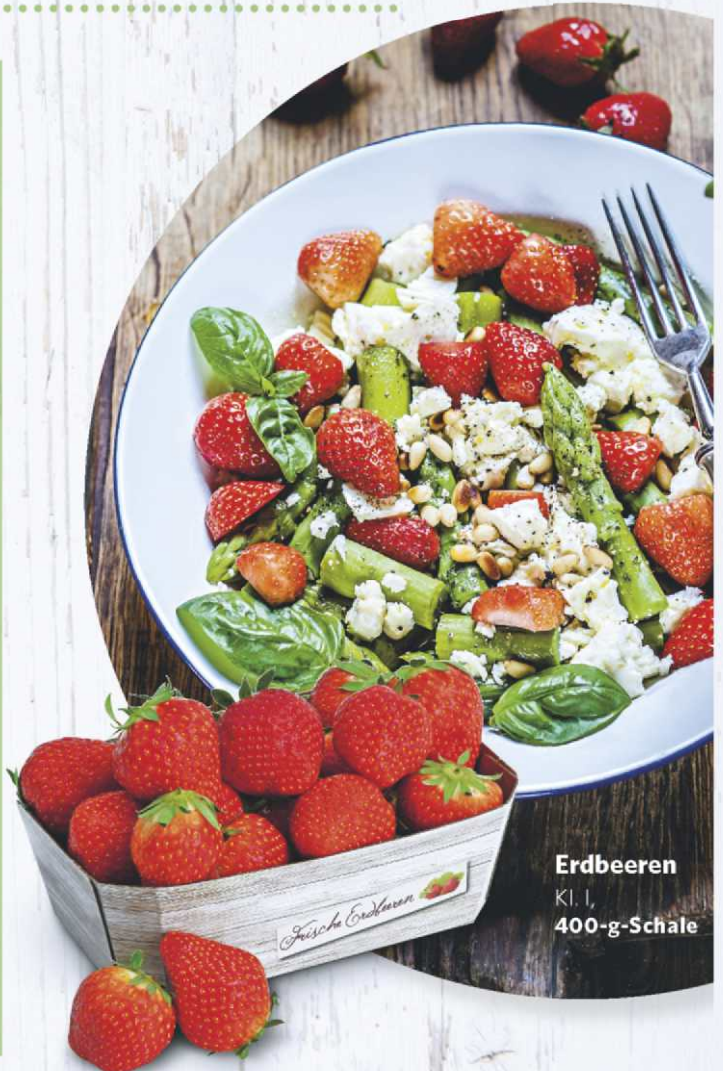
Dieser Salat aus Spargel, Erdbeeren und Mozzarella ist ein echter Evergreen: mit Basilikum, Öl und Balsamico verfeinern und zur nächsten Gartenparty mitbringen!

## Dazu passt

Balsamico macht Genießer froh, besonders in Kombination mit der Süße von Erdbeeren und zu herben Spargelnoten.



**Kühne Aceto Balsamico di Modena**  
250-ml-Flasche



**Erdbeeren**  
KI. I,  
400-g-Schale

# GRÜN ODER WEISS? HAUPTSACHE HEISS!

Kochen, braten, backen oder grillen? Geht alles und ist reine Geschmackssache. Bei uns findest du alles, was du brauchst.



## GRÜNER SPARGEL

Herzhaft und schnell zubereitet: Grüner Spargel hat eine weiche Schale, die mitgegessen werden kann. Schäle das untere Drittel - am besten von unten nach oben, damit du merkst, wo der holzige Teil endet.

Garzeit: ca. 8-12 Minuten



## WEISSER SPARGEL

Bittere Schale, milder Geschmack: Weißer Spargel sollte stets geschält werden. Fange mit dem Schälen unterhalb des Kopfes an und schäle von oben nach unten. Die Spargelköpfe sind das Beste, also vorsichtig behandeln.

Garzeit: 15-20 Minuten

## NACHHALTIG KOCHEN

Wirf die Spargelschalen nicht weg, sondern nutze sie als Suppenbasis. Auch Bruchspargel eignet sich perfekt für Suppe.



## GESTOCHEN SCHARF

Investiere in einen Spargelschneider, der dir einen guten Teil der Arbeit abnimmt

like

Küche

Universalschäler  
aus Edelstahl



## WAS KOMMT INS KOCHWASSER?

Salz und etwas Zucker hineingeben, denn Letzterer neutralisiert die Bitterstoffe. Zitronensaft sorgt dafür, dass weißer Spargel seine Farbe behält, Butter unterstützt die feine Note.

## PROFITIPP!

Spargel hat eine natürliche Bruchstelle. Biege das untere Ende mit der Hand und brich vorsichtig dort ab, wo die Stange nachgibt. So schneidest du nie zu viel ab!



**NA, BEERENHUNGER?  
WIR HABEN WAS FÜR DICH!**



**ERDBEEKUCHEN  
GEHT IMMER!**

Im Stress? Kauf einen fertigen Boden und nimm es nicht ganz so genau mit dem Belegen. Nach Wunsch Vanillepudding als Basis unter die Erdbeeren geben und mit Tortenguss abrunden.



**Stiefenhofer  
Wiener  
Bisquitboden**  
versch. Sorten  
400-g-Packung



**Dr. Oetker  
Tortenguss**  
versch. Sorten  
36/37,5-g-  
Packung

**MMHHHHMMMMMMER?**

Bei uns findest du alles, was dein  
Bäckerherz schneller schlagen lässt!



**like**  
Küche  
**Springform**  
26 cm



**Gies**  
Qualität in Kunststoff  
**Partybutler**  
spülmaschinen-  
geeignet, BPA-frei,  
ca. 46 x 38,5 x 9,5 cm