

# Frühlingsgrüße aus Tangstedt

## Spargel mit Lachs und Dillhollandaise



Zutaten:

- 1 kg Spargel
- 8 Scheiben Räucher- oder Gravedlachs
- 200 g Bandnudeln
- 1 Packung Lukull Sauce Hollandaise
- 1 Bund Dill
- Salz
- Zucker

Zubereitung:

Spargel schälen, in siedendes Wasser geben, Salz und 1 EL Zucker hinzufügen und ca. 15 Minuten kochen, dann gut abtropfen lassen. Parallel Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten und auf Sieb abtropfen lassen. Spargel, Nudeln und Lachs auf Teller anrichten und die gemäß Herstellerangabe zubereitete Hollandaise portionsweise über Nudeln und Spargel verteilen, abschließend nach Geschmack mit gehacktem Dill bestreuen.

SPARGELHOF

**Bolkuis**