

## **Spargel mit Kartoffel und Soße Hollandaise**

### **Zutaten:**

750 g Spargel  
750 g Kartoffeln festkochend  
Sauce Hollandaise (selbstgemacht oder aus dem Päckchen)

### **Zubereitung:**

Den Spargel schälen und die Schalen tropfnass in den ovalen Bräter 3,5 l geben. Den Spargel darauf legen und die geschälten und geviertelten Kartoffeln um den Spargel verteilen. Die Sauce Hollandaise in einem Gefäß ebenso in den Bräter stellen.

Ovalen Bräter bis zum Gemüsefenster aufheizen, zurückschalten und ca. 15 – bis 20 Minuten garen lassen.

**Guten Appetit!**