



# SPARGELHOF BOSTEL

Benzen Nr. 7  
D-29664 Walsrode  
Tel.: 05161-74399  
Fax.: 05161- 73650  
Mail.: info@hof-bostel.de

## Reibeplätzchen mit Spargel und Garnelen

### **Zutaten:**

2kg Kartoffeln, 2kg Spargel, Salz, 1Prise Zucker,  
 $\frac{1}{2}$  Bund Dill, 1 Stängel Estragon, 1 Becher Joghurt, 2EL Crème fraîche, frisch  
gemahlener Pfeffer, 150g Sahnequark, 1 Eigelb, 1EL Mehl, 2EL Butter, 8 Garnelen

### **Zubereitung:**

Den Spargel schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser mit  
einer Prise Zucker 15-20Min. kochen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und reiben.

Die Kräuter waschen und trocken tupfen, Blättchen bzw. Spitzen abzupfen und  
hacken. Mit Joghurt und Crème fraîche zu einer Sauce verrühren, mit Salz und  
Pfeffer würzen.

Von den geriebenen Kartoffeln die abgesetzte Flüssigkeit abgießen und die  
Masse mit Quark, Eigelb, Mehl, Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig  
vermengen.

Butter in einer beschichteten Pfanne auslassen und aus dem Kartoffelteig 8  
dünne Reibeplätzchen backen.

Den fertig gegarten Spargel aus dem Wasser heben, auf Tellern neben den  
Reibeplätzchen anrichten und dazu die Garnelen mit Kräutersauce reichen.

**Guten Appetit wünscht:**

*Thore Familie Bostel*