

Frühlingshafter St Céols mit Spargel und Stiefmütterchen

Informations



Zutaten

- 1 St Céols
- 200 g Spargelpaste „Tapenade“ von Sud'n'Sol
- 10 g getrockneter Schnittlauch von Albert Ménès
- 2 Bund grüner Spargel
- 1 Bund weißer Spargel
- 30 g Sprossen
- 1 Schälchen essbare Stiefmütterchen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte





1. Den St Céols mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
2. Die Oberseite und die Ränder des Käses mit der Spargelpaste einstreichen.
3. Käserand und -oberseite in dem getrockneten Schnittlauch wälzen.
4. Den Spargel schälen und in kochendem Salzwasser garen. In Eiswasser abschrecken.
5. Spargel zum Abtropfen auf Küchenpapier geben.
6. Die Oberseite des Käses mit den Sprossen bestreuen und dann mit dem Spargel und den essbaren Blumen garnieren.

? **Tipps und Tricks:** Mit einem Spritzer O-Med-Olivenöl servieren.