

Neue Bratkartoffeln mit grünem Spargel



Zutaten für 8 - 10 Personen:

2 kg	Frühkartoffeln
2 kg	grüner Spargel
1 dl	Bratbutter
500 g	Mascarpone
250 g	Vollmilchjoghurt
90 g	getrocknete Tomaten
1	geriebene Zitronenschale
	Salz, Pfeffer
etwas	Zucker
etwas	fein geschnittene Basilikumblätter oder Bärlauch

Zubereitung:

Frühkartoffeln waschen und mit der Schale halbieren.
Im Salzwasser bissfest kochen, abschütten und etwas ausdampfen lassen.

Unteres Drittel von grünem Spargel schälen, Enden abschneiden.
Die Spargeln in Stücke schneiden und in Salzwasser mit etwas Zucker bissfest kochen und abschütten.

Die Kartoffeln im Bratbutter goldgelb braten, die Spargelstücke zugeben und etwas mitbraten.

Mit in Streifen geschnittenem Basilikum oder Bärlauch verfeinern und abschmecken.

Getrocknete Tomaten fein würfeln.

Mit dem Mascarpone, Vollmilchjoghurt, Basilikum- oder Bärlauchstreifen und Zitronenschale verrühren, salzen und pfeffern.

Der Frischkäsedip zu den Bratkartoffeln servieren.