

# Spargel mit Sauce hollandaise

## Zutaten für 4 Personen

350-400 g Bandnudeln

600-700 g Spargel weiß (oder grün)

3 Eidotter

3 EL Wasser

Salz, Pfeffer

175 g Butter

## Zubereitung

- Nudeln laut Packungsanleitung zubereiten.
- Spargel bis auf die Spitzen schälen (bei grünem Spargel nur das untere Drittel schälen), die holzigen Enden entfernen und in schwach wallendem Salzwasser bissfest garen.
- Die Butter zerlassen, aber nicht zu stark erhitzen.
- Die Eigelbe, das Wasser, Salz und Pfeffer in eine Wasserbadschüssel geben und mit einem Mixer schaumig rühren (ca. 1 Minute).
- In einem Kochtopf Wasser erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen.
- Die Wasserbadschüssel über den Kochtopf mit dem heißen Wasser stellen. Ca. 3-4 Minuten mit dem Mixer durchschlagen bis der Eischaum fest ist.
- Nun die Butter tropfenweise hinzufügen und währenddessen ständigiterrühren.
- Den Spargel und die Nudeln auf einem Teller anrichten und mit Sauce hollandaise verfeinern.

TIPP: Die Sauce hollandaise immer frisch zubereiten - sie lässt sich nicht nochmals aufwärmen.