

## ERBSEN-TÄTSCHLI AUF FRÜHLINGSRÜEBLI IM PIKANTEN CURRYSUD, SCHWEIZER SPARGEL, TOFU UND ZITRONEN-SAUERAMPFER-DIP



Rezept für 4 Personen

### ZUBEREITUNG

#### Zutaten Erbsen-Tätschli

250 g Kichererbsen, gekocht  
300 g Gartenerbsen  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Olivenöl  
½ Bund Petersilie  
Einige Blätter frische Minze  
1 EL Maizena  
Salz, Pfeffer  
Rapsöl

#### Zutaten Frühlingsrüebli

2 Bund Frühlingsrüebli (600 g)  
1 Schalotte, fein geschnitten  
20 g Rapsöl  
1 TL Madras Currypulver  
Ca. 20 g Ingwer, in Streifen geschnitten  
½ Peperoncino, fein geschnitten  
2 dl Gemüsebouillon  
1 dl Orangensaft  
Salz, Pfeffer  
1 Prise Zucker

#### Zubereitung Erbsen-Tätschli

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne im Olivenöl glasig dünsten. Gartenerbsen dazugeben und 3–4 Minuten mitdünsten. Zusammen mit den Kichererbsen in eine Schüssel geben. Abrieb und Saft der Zitrone sowie das Maizena zur Erbsenmasse geben. Alles in einen Mixer geben und zu einer groben Masse mixen (darf noch grössere Stücke enthalten). Kräuter darunterkneten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tätschli formen und im heissen Öl goldbraun braten.

#### Zubereitung Frühlingsrüebli

Rüebli gut waschen und ein wenig vom Grün dran lassen. Schalotte, Chili, Curry und Ingwer im Öl anschwitzen. Rüebli zugeben und mitdünsten. Bouillon und Orangensaft dazugießen und weitergaren, bis die Rüebli noch knackig sind. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

### **Zutaten Spargel mit Tofu**

200 g Tofu  
4 EL Sojasauce  
1 EL Sesamöl  
600 g Spargel, grün und weiss  
Rapsöl  
½ Zitrone, Saft  
1 Prise Zucker  
Salz, Pfeffer

### **Zutaten Zitronen-Sauerampfer-Dip**

½ Bund Sauerampfer  
150 g Sojajoghurt  
Abrieb und Saft von ½ Zitrone  
Salz, Pfeffer  
1 Prise Zucke

### **Zubereitung Spargel mit Tofu**

Tofu in Würfel schneiden, mit 3 EL Sojasauce und Sesamöl mischen und kurz marinieren lassen. Spargel waschen und nach Bedarf schälen, die holzigen Enden abschneiden, schräg in 6–7 cm grosse Stücke schneiden. Spargel in kochendem Salzwasser 2–3 Minuten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen, evtl. trockentupfen. Öl in einer Grillpfanne erhitzen, Tofu begeben, bei starker Hitze ca. 3 Minuten braten, herausnehmen. Spargel in die Grillpfanne geben und ebenfalls ca. 3 Minuten braten. Tofu, Zitronensaft und restliche Sojasauce begeben und mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

### **Zubereitung Zitronen-Sauerampfer-Dip**

Sauerampfer waschen und fein schneiden. Zusammen mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.