

**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel  
**Herausgeber:** A. Vogel  
**Band:** 64 (2007)  
**Heft:** 6: Wenn das Gehör nachlässt  
  
**Rubrik:** Die A. Vogel Naturküche

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 29.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



## Würziger Spargel mit getrockneten Tomaten

75 g getrocknete Tomaten,  
1,5 kg Spargel  
Meersalz  
2 Scheiben Limette oder Zitrone

1 TL Butter, 1 Prise Zucker  
1 Bund Basilikum  
75 g Butter  
4 EL Pinienkerne

Die getrockneten Tomaten würfeln, mit heißem Wasser bedeckt circa 20 Minuten ziehen lassen (wenn Sie in Öl eingelegte Tomaten nehmen, brauchen Sie diese nicht einzuweichen). Spargel schälen, Enden abschneiden. Mit Salz, Limettenscheiben, Butter und Zucker garen.

Basilikum abspülen und grob hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Pinienkerne leicht bräunen. Tomaten und Basilikum dazugeben und kurz durchschwenken. Den Spargel abtropfen lassen und mit der Würzbutterm anrichten. Dazu schmecken Kartoffeln oder Risotto.



## Lauwarmer Spargelsalat



1,5 kg Spargel  
Meersalz, 1 Prise Zucker  
2 Scheiben Zitrone, 1 TL Butter  
2 Eier  
Pfeffer aus der Mühle

1 Knoblauchzehe, 2 Schalotten  
1 Bund Rucola  
4 EL Olivenöl  
3 EL weißer Aceto Balsamico  
50 g frisch gehobelter Parmesan

Spargel schälen, Enden abschneiden. In leicht gesalzenem Wasser mit Zucker, Zitronenscheiben und Butter garen.

In der Zwischenzeit die Eier hart kochen, abschrecken, schälen und fein hacken. Knoblauch und Schalotten fein würfeln und im Olivenöl andünsten, Essig dazu geben, beiseite stellen.

Rucola verlesen und die groben Stiele abzupfen.

Spargel herausheben, abtropfen lassen, auf einer Platte anrichten. Mit der Vinaigrette begießen. Die Eier, dann den Rucola und den Parmesan darübergeben. Mit frischem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Dazu schmeckt ein knuspriges Ciabatta.

# Kräutersalz? Geniessen Sie die frische Kraft der Natur.



Aus kontrolliert  
biologischem Anbau!

A. Vogel

Die einzigartigen A. Vogel Frischkräutersalze:

- Erntefrische Kräuter und Gemüse
- Mit Meersalz aus der Camargue (weder raffiniert noch gebleicht)
- Enthält Kelp Meeresalgen für die natürliche Jodversorgung
- Aromaschonendes Salzmazerations-Verfahren

[www.avogel.ch](http://www.avogel.ch)

Pionier der Naturheilkunde  
– seit 1923

A. Vogel