

Spargel-Erzeugerverband

Franken e. V.

www.spargel-franken.de



Fränkische Spargelkönigin 2023 / 2024

Veronika Hussnätter



Geburtsdatum: 05. April 2004

Adresse: Sellerieweg 19, 90427 Nürnberg
vroni.hussi@web.de, 0151/ 41 87 39 59

Eltern und Geschwister: Jürgen Hussnätter (Vater) Gärtner
Regina Hussnätter (Mutter) Gärtnermeisterin
Ludwig Hussnätter (Bruder) Gärtnermeister
Lisa Hussnätter (Schwester) Bürokauffrau
Valentin Hussnätter (Bruder) Ausbildung zum Gemüsebau Gärtner

Werdegang: 2010 – 2014 Friedrich Städtler Schule
2014 – 2019 Wilhelm-Löhe-Schule – Mittelschule
2019 mittlerer Abschluss
2019 - 2022 Ausbildung zur Bürokauffrau
2022 Abschluss der Ausbildung mit Übernahme im Geschäft
Seit 07/2022 Bürokauffrau in einer Druckerei

Hobbys: Reiten, Leitung Kinderturnen bei dem Skiclub-Knoblauchsland,
aktives Mitglied bei der Evang. Landjugend Knoblauchsland

Ansprechpartner: Miriam Adel
E-Mail: adel.miriam@gmail.com

Lieblingsrezept der Fränkischen Spargelkönigin

Veronika Hussnätter

Fränkischer Grünspargel mit Steak aus der Region, Knoblauchsländer Ofengemüse & Dip

Zutaten (4 Personen):

- 800g Steak aus der Region
- 500g fränkischer Grünspargel
- Knoblauchsländer Gemüse
 - 3 Paprika (rot, orange, gelb)
 - 3 Zucchini
 - 3 Kartoffeln
 - 1 Rispe Cocktailtomate
 - 2 Knoblauchzehen
- 200g Joghurt (z.B. griechischer Art)
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

Steak in 4 gleich große Teile schneiden, salzen, und am Grill grillen bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Spargel, Paprika, Zucchini, Kartoffeln & Tomaten waschen, schälen und klein schneiden. Alles bis auf die Tomaten in eine ofenfeste Form geben, salzen, pfeffern, 1 Knoblauchzehe dazu pressen sowie Olivenöl darüber geben. Für ca. 15 min in den Ofen geben, dann die Tomaten dazu geben und nochmals für 5 min im Ofen grillen.

Für den Dip, den Joghurt mit Salz, Pfeffer, Saft einer halben Zitrone würzen, 1 TL Olivenöl & 1 gepresste Knoblauchzehe dazugeben und vermengen.

Guten Appetit wünscht

Ihre Spargelkönigin

Veronika Hussnätter