

Spargelragout.

 **25 Min.**  **35 Min.**  **einfach**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:	Portion(en)	Zubereitung:
g weißer Spargel		1 Pro Portion 300 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
TL Salz		2 Spargel schälen, trockene Endstücke abschneiden und die Stangen in mundgerechte Stücke schneiden.
TL Zucker		3 Spargelstücke ins kochende Wasser geben, mit Salz und Zucker würzen und ca. 10 Min. köcheln lassen, bis sie bissfest gegart sind. Dann abgießen, das Spargelwasser auffangen.
g Butter		Tipp: Deutlich intensiver wird das Aroma, wenn du vorher die gewaschenen Spargelschalen in dem Wasser auskochen lässt.
EL Mehl		4 Für die Soße die Butter in dem Topf schmelzen lassen, Mehl unterziehen und einmal aufwallen lassen.
g Sahne		5 Das leicht abgekühlte Spargelwasser nach und nach mit einem Schneebesen unterziehen, bis eine glatte, sämige Soße entsteht.
EL Schmand		6 Sahne, Schmand und Erbsen zugeben, Soße unter Rühren aufkochen lassen und dann mit Zitronenschalenabrieb, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel unterziehen.
g Erbsen TK (z.B. Naturgut)		7 Das cremige Spargelragout in tiefen Tellern anrichten.
TL Bio-Zitronenschale (z.B. Naturgut)		8 Schnittlauch waschen, trockentupfen, in feine Ringe schneiden und auf dem Ragout verteilen.
Prise(n) Muskatnuss, gerieben		Tipp: Dazu schmecken Salz- oder Pellkartoffeln.
Pfeffer		
Halme Schnittlauch		