

Spargel-Ragout mit Kasseler und Pilzen

Spargel-Gerichte » Spargel & Schwein

Zutaten (4 Personen)

- » 250g Spargel (weiß)
- » 250g Spargel (grün)
- » Salz & Pfeffer
- » 500g Kasseler
- » 400g Champignons
- » 1 Zwiebel(n)
- » 30g Butter/Margarine
- » 3 EL Mehl
- » 250ml Schlagsahne
- » 500ml Spargelsud
- » 10g Kerbel
- » 10g Schnittlauch
- » 10g Petersilie
- » etwas Zitronensaft

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Weißen Spargel ganz, beim grünen nur das untere Drittel schälen. Spargel in Salzwasser bissfest garen. Herausheben, Sud beiseite stellen.
2. Kasseler würfeln. Champignons putzen, abwischen und halbieren. Zwiebel abziehen, fein schneiden.
3. Kasseler, Zwiebeln und Pilze in erhitzter Butter anbraten, Mehl darüber stäuben, Spargelsud und Sahne zugeben, unter Rühren aufkochen, 10min köcheln lassen. Kräuter und Zitronensaft einrühren. Spargel in Stücke schneiden, darin erwärmen. Abschmecken und nach Geschmack mit Bandnudeln servieren.

Nährwerte: 708kcal/E39g/F42g/KH14g pro Portion

angelegt am: 17.06.2006

Rezept-Nr: 2068

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke