zzz_(kein Bild) Spargelragout

50 Min.

Zutaten 4 Personen

Petrella Produkte

Petrella Schnittlauch

PETRI FEINKOST GMBH & CO. KG
CLAUS-PETRI-STRASSE 3
31868 GLESSE / WESERBERGLAND

zzz_(kein Bild) Spargelragout

50 Min.

So wird's gemacht

1. Weißen und grünen Spargel waschen. Den weißen Spargel schälen, dann beide in Stücke schneiden. Die Spargelstücke in Wasser mit Zucker, Salz und Zitronensaft für ca. 8 min. köcheln lassen. Das Spargelwasser beim Abgießen aufheben.
2. Die Zwiebel würfeln und in Butter anschwitzen, dann Mehl dazu geben. Unter ständigem Rühren Spargelwasser und Sahne angießen. Den Petrella Schnittlauch einrühren. Die Karotten schälen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit Erbsen dazugeben.
3. Auf kleiner Stufe 10 min. lang leicht köcheln lassen, dabei gelegentlich rühren und mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce und geriebener Muskatnuss abschmecken. Als letztes den Spargel, sowie gehackte Petersilie dazugeben.