

Spargel – Kräuter – Ragout

Zutaten:

(für 4 Personen als vegetarisches Hauptgericht)

½ kg grüner Spargel, ½ kg weißer Spargel, 1 EL Salz, 1 EL Zucker, 2 hartgekochte Eier, 2 Becher Creme fraiche, Salz, Pfeffer, 4 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbl, Liebstöckl, ...)

Zubereitung:

Den weißen Spargel waschen, schälen und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden.

Den grünen Spargel waschen und ebenfalls in etwa 4 cm lange Stücke schneiden.

Ca. 1 l Wasser mit Salz und Zucker aufkochen, zuerst den weißen Spargel einlegen und ca. 10 Min. kochen. Mit einem Lochschöpfer aus dem Wasser heben. Den grünen Spargel nicht so lange kochen. (Er ist meistens dünner). Ebenfalls aus dem Wasser nehmen. Den Spargelsud auffangen. ¼ l Spargelsud mit Creme fraiche verrühren, aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kräuter unterrühren. Spargel beifügen und noch einmal kurz aufkochen lassen. Vor dem Servieren mit gekochten und klein gehackten Eiern bestreuen.

Tipp: Heurige gekochte Kartoffel schmecken sehr gut dazu!_Es schmeckt auch ein kurz gebratenes Steak gut dazu!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!