

Kochen mit Klaus

Spargel mit Parmesan-Sauce

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 600 g Spargel, 1 Zwiebel, 1-2 Knobzehen, Öl, Pfeffer, Salz, Zucker,
- 250 ml Gemüsebrühe, 250 ml Kochcreme, 1 Pck. helle Sauce, Muskat
- Pfeffer, 100 g Parmesan, Weißwein, Zitronensaft, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebel klein, Knobi fein würfeln. Spargel schälen, Enden abschneiden. Spargel im Dampfgarer mit Zitronensaft, Salz u. Zucker gewürzt ca. 25 Min. zubereiten. Parmesan fein reiben.



2. Zwiebeln u. Knobi in Butter glasig dünsten, mit Kochcreme u. Brühe ablöschen, helle Sauce u. Parmesan einrühren, aufkochen, etwas einköcheln lassen. Mit Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Petersilie u. Muskat würzen.



3. Spargel mit Sauce übergossen zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Salzkartoffeln u. Kochschinken servieren.

