

Zutaten

- 400 g weißer Spargel
- 1 EL Mehl
- 100 ml Sahne
- 100 ml Spargelfond
- 50 g Butter
- 75 g geschlagene Sahne
- Salz, Pfeffer

Beilage

Spargelgemüse à la Crème

Entdecken Sie unser köstliches Spargelgemüse à la Crème! Perfekt für Ihr festliches Ostermenü. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Den Spargel schälen und die holzigen Enden abbrechen. Den Spargel in schräge Stücke schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben, Spargelfond und Sahne angießen und den Spargel darin weichkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Das Spargelgemüse mit etwas geschlagener Sahne vollenden und anrichten.