

Spargelspaghetti



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
weißer Spargel	½ kg
Zwiebeln	0.15 kg
Butter	1/10 kg
Sauerrahm / saure Sahne	0.06 kg
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1/8 Liter
Spaghetti / Spagetti	0.35 kg

Zubereitung:

Den Spargel schälen und Spargelfond zubereiten.

Spargelfond:

Die Schalen vom Spargel mit 1/2 L Wasser, Saft einer halben Zitrone, Butter und einer Prise Salz ca. 15 Min. leicht kochen lassen-

Danach durch ein feines Sieb streichen.

Die Zwiebeln nudelig schneiden und in Butter ohne Farbe andünsten (anschwitzen lassen).

Den Spargelfond mit Sauerrahm und Obers auffüllen, ungefähr 10 Minuten einkochen lassen und kräftig rühren.

Den geschälten Spargel mit dem Spargelschäler nudelig schneiden, und ungefähr 5 - 10 Minuten in der Sauce mitkochen.

Nun die al dente gekochten Spaghetti dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Variationen:

1. Mit Cocktailtomaten servieren
2. Mit in Butter angerösteten Schinken servieren
3. Mit geriebenen Parmesan bestreuen

Gutes Gelingen wünscht

