

Kochen mit Klaus

Badisches Spargelragout

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 kg Spargel, Salz, Zucker, Butter, 1 Zwiebel, 300 g gek. Schinken,
- 3 Lauchzwiebeln, 200 g Kirschtomaten, 2 EL Mehl, 150 ml Weißwein,
- 200 g Sahne, 200 g Kräuterschmelzkäse, 3 EL helle Sauce, Pfeffer,
- Zitronensaft, TK-Schnittlauch

Zubereitung:

1. Spargel schälen, die Enden abschneiden u. die Stangen in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Stücke ohne Spitzen in kochenden Salzwasser mit Zucker, Zitronensaft u. 2 EL Butter 18 Min. garen. 6-7 Min. vor Garende die Spitzen zugeben. Abgießen, Sud auffangen.



2. Schinken in Streifen schneiden. Zwiebel schälen u. mit Lauchzwiebelweiß fein würfeln. Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. Tomaten waschen u. längs halbieren.



3. Zwiebelwürfel in heißer Butter glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben u. unter Rühren anschwitzen. Mit Wein u. 600 ml Spargelsud ablöschen, helle Sauce einrühren u. aufkochen. Schmelzkäse zugeben u. in der Sauce schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Zitronensaft würzen. Sahne mit Schinken, Spargelstücken u. Schnittlauch unterheben. Tomaten kurz vor dem Servieren zugeben u. erwärmen.



Tipp des Chaoten: Dazu. Spätzle servieren.



Erstellt von Klaus am 23.05.2012