Kochen mit Klausi

Garnelen-Spargeltopf

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g weißer Spargel, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Salz, Pfeffer, Butter,
- Öl, 200 g White Tiger Garnelen, 250 ml Kochcreme, Zitronensaft,
- 200 ml Gemüsebrühe, 1 Pck. helle Sauce, 100 ml Weißwein,
- 60 g ger. Parmesan, 80 g TK-Erbsen, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Spargel schälen, holzige Enden abschneiden u. in 3-4 cm schräge Stücke schneiden. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Garnelen waschen u. mit Zitronensaft beträufeln.

2. Butter u. Öl in einer Pfanne erhitzen. Erst Spargelstücke, dann Zwiebeln u. Knobi, dann Spargelspitzen darin andünsten. Mit Brühe u. Kochcreme ablöschen, helle Sauce einrühren, aufkochen u. ca. 20 Min. köcheln lassen. Mit Wein verlängern. Erbsen, Kräuter u. Parmesan einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Zitronensaft würzen.

3. Garnelen zugeben u. einige Min. erwärmen. Zur Beilage servieren.

Tipp des Chaoten: Auf Langkornreis servieren.

Erstellt von Klausi am 17.04.2024