

Kochen mit Klaus

Garnelenpfanne mit Spargel

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g weißer Spargel, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- 200 g Partygarnelen, Butter, Öl, 250 ml Kochcreme, 200 ml Brühe,
- 1 Pck. helle Sauce, 120 ml Weißwein, 40 g ger. Parmesan,
- 100 g TK-Erbesen, Zitronensaft, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

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



2. Butter u. Öl in einer Pfanne erhitzen. Erst Spargelstücke, dann Spargelspitzen, dann Zwiebeln u. Knobi 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 Tagliatelle mit gehobeltem Parmesan garniert servieren.

