

Kochen mit Klaus

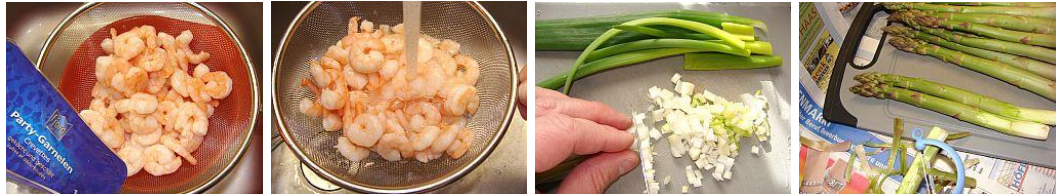
Spargel mit Garnelen-Zitronensauce

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 500 g grüner Spargel, Salz, Zucker, Zitronensaft, 2 Lauchzwiebeln,
- Butter, 300 g Party-Garnelen, 1 Pck. Knorr Zitronen Butter Sauce,
- 250 ml Cremefine, Pfeffer, 50 ml Weißwein, helle Sauce, Petersilie

Zubereitung:

1. Garnelen waschen, trockentupfen. Lauchzwiebelweiß fein würfeln, Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden.



2. Spargel im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden u. mit Salz, Zitronensaft u. Zucker bestreut im Dampfgarer oder im Topf ca. 20 Min. garen (Spargelwasser aufheben).



3. Zwiebeln in Butter glasig dünsten, Päckcheninhalt mit Cremefine anrühren u. die Zwiebeln damit ablöschen. Mit 100 ml Spargelwasser u. dem Wein ablöschen u. aufkochen. Petersilie einrühren, mit Salz, Pfeffer u. Zitronensaft abschmecken. Party-Garnelen zugeben, 1 EL helle Sauce einrühren, aufkochen u. dicken lassen.



4. Garnelen-Zitronensauce auf der Beilage u. mit dem Spargel auf Tellern anrichten.

Tipp des Chaoten: Dazu Bandnudeln servieren!

