

Rezept

Spargel-Kerbel-Sauce

Ein Rezept von Spargel-Kerbel-Sauce, am 09.09.2024

Zutaten

250 g weißer Spargel	250 g grüner Spargel
2 Knoblauchzehen	1 große Handvoll Kerbel
2 EL Butter	100 ml trockener Weißwein oder Gemüsebrühe (Instant)
150 g Sahne	2 TL Zitronensaft
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel waschen und die Enden abschneiden. Den weißen Spargel ganz, den grünen nur im unteren Drittel schälen. Die Spargelköpfe abschneiden, die Stangen schräg in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Kerbel waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.
2. Die Butter in einem Topf zerlassen, die weißen Spargelscheiben und den Knoblauch einrühren und ca. 2 Min. braten. Dann den übrigen Spargel dazugeben und kurz mitbraten. Mit dem Wein und der Sahne aufgießen und den Spargel zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 7 Min. bissfest dünsten.
3. Den Kerbel untermischen und die Sauce mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spargelsauce schmeckt zu breiteren Bandnudeln und zu Farfalle.