

Rezept

Spargel mit Mascarpone-Rucola-Sauce

Ein Rezept von Spargel mit Mascarpone-Rucola-Sauce, am 17.04.2024

Zutaten

1,5 kg weißer Spargel	1 TL Zucker
1 TL Butter	1 dicke Frühlingszwiebel
1/2 Bund Rucola	1 EL Butter
1/8 l Prosecco (ersatzweise Gemüsefond)	2-3 EL Mascarpone
Salz	Pfeffer
Muskatnuss, frisch gerieben	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. Inzwischen reichlich Wasser aufkochen lassen. Das sprudelnd kochende Wasser mit 1 TL Salz, Zucker und Butter würzen. Spargel darin je nach Dicke 10-15 Min. kochen lassen.
2. Inzwischen für die Sauce die Frühlingszwiebel putzen, waschen und mit dem Grün sehr fein hacken. Rucola waschen, trockenschütteln und ohne die groben Stiele fein schneiden. Butter heiß werden lassen. Frühlingszwiebel darin 3-4 Min. andünsten.
3. Prosecco und etwas Spargelwasser dazugeben und um ein Drittel einkochen lassen. 2 EL Mascarpone einrühren und die Sauce sämig einköcheln lassen, eventuell noch etwas Mascarpone unterrühren. Rucola dazugeben. Die Sauce kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Spargel abgießen und mit der Mascarponesauce servieren.