Spargelragout - ganz schnell & einfach

Zutaten

- 500 g Spargel
- 3 EL Butter
- 3 EL Weizenmehl
- Wasser
- Salz
- Zucker (etwas)
- ½ Zitrone
- 2 EL Petersilie (gehackt)

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten

Spargelragout ganz einfach selber machen:

1. Schäle den Spargel und schneide ihn in kleine Stücke. Grünen Spargel musst du nur waschen und kannst ihn samt Schale verwenden.
2. Gib die Spargelstücke mit Wasser, etwas Salz und einer Prise Zucker in einen Topf. Koche sie 5 Minuten. Nimm den Spargel heraus und miss 700 ml Spargelkochwasser ab.
3. Schwitze die Butter in einem zweiten Topf goldgelb an. Gib das Mehl hinzu und rühre es unter. So entsteht eine Mehlschwitze.
4. Gieße schlückchenweise das Spargelkochwasser an und verrühre alles gut. Reibe die Zitronenschale dazu und presse den Saft hinein. Würze mit 1 EL Salz.
5. Rühre dann den Spargel und die Petersilie unter. Serviere dein Spargel-Ragout mit Salzkartoffeln, zu Nudeln oder Reis.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.