

Rezepturen
(Rezept für 4-6 Personen)

GRÜNER SPARGEL MIT PILZEN UND MEERRETTICH

ZUTATEN:

1 Bund	Spargel Grün
250 g	Pilze (nach Wahl und Verfügbarkeit – evtl. Frische Morcheln)
1 Stange	Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten
2 EL	Oel
ca. 1.5-2DL	Gemüsebrühe
2-3 TL	Senf, z.B. Dijon und grobkörniger Senf
2 EL	Zitronensaft
1 EL	Weisswein
etwas	Meerrettich, frisch gerieben

ZUBEREITUNG:

Spargel waschen, die Enden abschnieden und die Stangen in Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest garen. Warm halten.

Pilze putzen und grob zerkleinern. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Oel in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin anbraten. Frühlingszwiebel zugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce Gemüsebrühe aufkochen, Hitze reduzieren. Senf, Zitronensaft und Weisswein zugeben und stark köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargeln auf Teller anrichten – die angebratenen Pilze darüber verteilen. Mit Sauce beträufeln und frisch geriebenem Meerrettich servieren.

En guete☺.