

Spargel - Ragout

1 kg grüne Spargeln
120 g Schinken
1 EL Butter
180 g Saurer Halbrahm
100 g geriebenen Bergkäse
Dill
Salz
Pfeffer
Muskat

Spargeln waschen, schälen und weich dämpfen. Inzwischen die Sauce zubereiten. Den Schinken in Würfelchen schneiden und in einer beschichteten Pfanne anbraten. Den Sauerrahm beifügen und aufkochen. Dann den Käse zugeben. Die Sauce mit feingehacktem Dill, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den gekochten Spargel in mundgerechte Stücke schneiden, in die Sauce geben, gut mischen und nur noch gut heiss werden lassen. Als Beilage passen Salzkartoffeln oder Trockenreis.

En Guetä

