



*Spargel  
mit Sauce*

**BEWA**  
Küchen

[WWW.BEWA-KUECHEN.CH](http://WWW.BEWA-KUECHEN.CH)

1kg	Spargeln
3 EL	Butter
4.5 TL	Mehl
6 dl	Spargelwasser
6 EL	Milch
3 EL	Zitronensaft
1.5 EL	Petersilie und Schnittlauch
	Salz
	Pfeffer weiss

Spargeln kochen (je nach dicke, weisse ca. 10-15 Min., grüne ca. 5-8 Min.).  
Butter schmelzen, Mehl dazugeben und mit Spargelwasser verdünnen, Milch und Zitronensaft dazugeben. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Spargeln auf Teller anrichten und Sauce darüberggeben.

En Guetä

