Pfannen – Spargel in Schnittlauch Crème

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });

Schnell, einfach, ideal für den Single oder die Hausfrau mit wenig Zeit

Zutaten

- 500 Gramm weißer Spargel
- 10 g frischer, geriebener Ingwer
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 70 ml Gemüsebrühe
- 2 Spritzer Zitronensaft
- 2 EL halbtrockener Weißwein
- 1 guter TL körniger Senf
- 100 ml Sahne
- 1/2 Bund Schnittlauch, gehackt
- Grobes Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Ingwer mit den Schalotten, dem Senf und der Sahne verrühren.

Schritt2

Den Spargel herkömmlich schälen, die Enden kappen, Stangen halbieren. In eine ausreichend großen Pfanne schichten, leicht salzen und pfeffern. Die Gemüsebrühe aufgießen und bei geschlossenem Deckel lediglich 4 min. köcheln lassen.

Schritt3

Die Sahne dazu gießen und weiter 4 - 5 min. "bissfest" zu Ende garen. Kurz vor dem Verzehr den Schnittlauch unter die Sauce rühren.

Schritt4

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** einfach, fleischlos, unkompliziert

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pfannen-spargel-in-schnittlauch-creme/