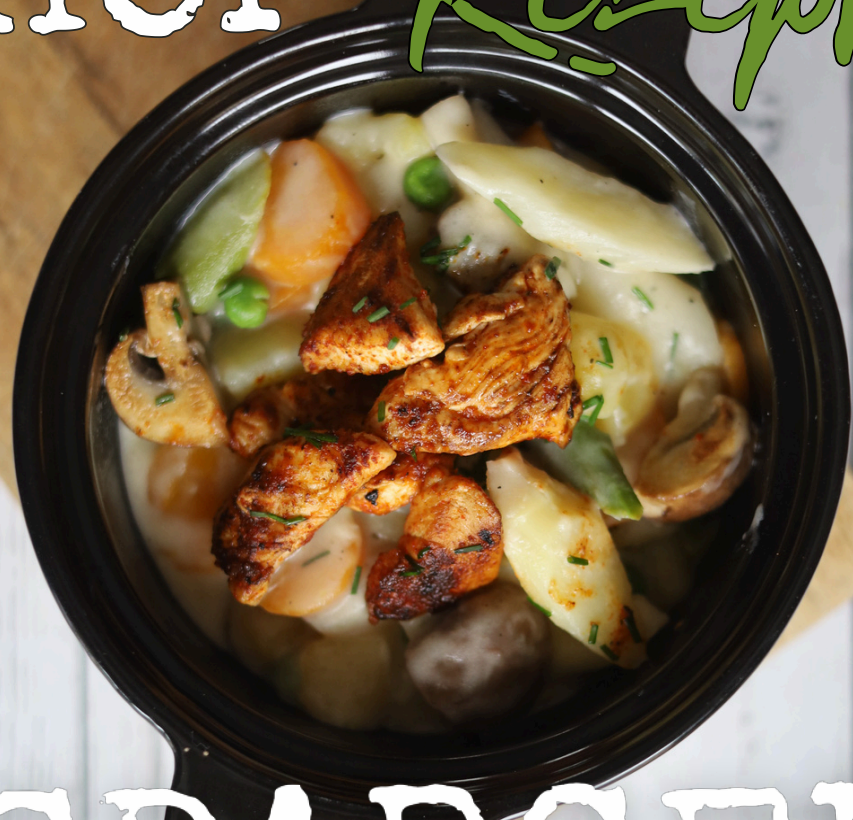


HOF *Rezepte*

www.hof-nagelschmittz.de



SPARGEL

Ragout



Zutaten

für 4 Personen

- 400 g Kartoffeln
- 2 Möhren
- 100 g tiefgefrorene Erbsen
- 1,5 kg weißer und grüner Spargel
- 200 g Champignons
- 600 g Hähnchenbrust
- 30 g Butter & etwas Fett zum Anbraten
- 30 g Mehl
- 100 ml trockener Weißwein
- 300 ml Milch
- 300 g Schlagsahne
- Salz & Pfeffer, Paprika edelsüß gemahlen
- 2 EL Zitronensaft

Spargel waschen, weißen Spargel ganz, grünen im unteren Drittel schälen, Enden kürzen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

Kartoffeln und Möhren schälen. Kartoffeln würfeln, Möhren in Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser Kartoffeln ca. 10 Minuten garen, dann Möhren und Spargel zufügen und weitere 3-5 Minuten kochen, anschließend abgießen.

Erbsen auftauen lassen. Champignons putzen und halbieren, Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und in etwas Butter anbraten. Mit Paprikagewürz, Salz und Pfeffer abschmecken. Champignons zufügen und ebenfalls kurz anbraten.

30 g Butter in einem Topf schmelzen. Mehl zufügen und anschwitzen. Mit Wein, Milch und Sahne ablöschen, unter Rühren aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kartoffeln, Möhren, Spargel und Erbsen zufügen. ca. 2-3 Minuten weiter köcheln lassen.

Ragout in einer Schüssel anrichten und servieren.



Infos, Rezepte und mehr bei

Hof Nagelschmitz GmbH

Hochstraße 4 - 50181 Bedburg

Tel.: 02272 9995715

info@hof-nagelschmitz.de

www.hof-nagelschmitz.de



facebook



Instagram

