



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

300 g	Bandnudeln
500 g	Weißer Spargel
0,5 Stangen	Lauch
1 EL	Butter
250 ml	Gemüsesuppe
150 g	Schinken
125 ml	Schlagobers
	frische Kräuter
	Salz
	Pfeffer, gemahlen

Mein persönlicher Tipp

„Beginnen Sie beim Schälen von Weißspargel zwei fingerbreit unterhalb der Spitze.“



Regina Mayer
Spargelbäuerin aus Eferding

Spargelragout



Foto: Stefan Stinglmayr - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Bandnudeln bissfest kochen. Weißen (Eferdinger) Spargel schälen und in schräge 0,5 cm Scheiben schneiden.
- Lauch in Ringe schneiden und mit den Spargelscheiben in 1 EL Butter ca. 5 Minuten anbraten.
- Mit Gemüsesuppe aufgießen, den in Streifen geschnittenen Schinken dazugeben und zugedeckt dünsten. Obers einrühren, mit frischen Kräutern (zB. Kresse, Petersilie, Schnittlauch,...) würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Nudeln servieren.
- Mit Kräutern bestreut servieren.

Ragout-Variation

- Mischen sie grünen und weißen Spargel für das Ragout nach Belieben.

Quellen:



Spargelhof Mayer: *Privatrezept*



lk
Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

