

Pellkartoffeln Rezepte

Pellkartoffeln Mit Spargelragout

Gattung: Kartoffelgerichte, Gemüsegerichte, Gemüse

750 g	Spargel	2	EL. Mehl
500 g	Brokkoli		Salz
50 g	Butter		Pfeffer
1/4 Liter	süsse Sahne		Muskat
1/2 Liter	Spargelfond		Zitronensaft
100 g	gerieb. Käse		

Den Spargel kochen.

Den Brokkoli putzen, waschen, in Röschen teilen und in leicht gesalzenem Wasser bissfest kochen, gut abtropfen lassen.

Butter schmelzen, Mehl darin anschwitzen, mit Spargelfond und Sahne auffüllen. Aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen.

Zuletzt den geriebenen Käse unterrühren.

Nicht mehr kochen lassen.

Das Gemüse zugeben und erhitzen.

Das Ragout mit Kräuterpellkartoffeln servieren.