

Spargelsauce

- Spargel grün
- Zwiebel
- Knoblauch
- Schlagobers
- 2 EL Kartoffelstärke
- Muskatnuss, Salz und Pfeffer

Spargel, Zwiebel und Knoblauch in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne anrösten. Danach etwas Schlagobers zur Seite geben den Rest ergänzen und zum Kochen bringen. In das beiseitegestellte Schlagobers einen Esslöffel Kartoffelstärke untermischen und in die kochende Sauce einrühren, damit die Sauce etwas bindet.

Danach die Sauce mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Eignet sich Perfekt zum Fleisch. Als Beilage Petersilienkartoffel und Salat