

Spargel mit Pilzsoße und Rösti

Spargel-Gerichte » Spargel & Schwein » Spargel & Schinken

Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Spargel (weiß)
- » 500g Spargel (grün)
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Zucker
- » 2 kl. Zwiebel(n)
- » 750g Kartoffel(n)
- » 2 Ei(er)
- » 20g Butterschmalz
- » 250g Champignons
- » 50g Frühstücksspeck
- » 1EL Öl
- » 200g Schlagsahne
- » 75ml Weißwein
- » 1EI heller Soßenbinder
- » 4 Scheiben Lachsschinken

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

Vorbereitung:

- Spargel schälen
- Pilze in Scheiben schneiden
- Speck würfeln, in einer Pfanne auslassen
- 1 Zwiebel schälen, fein reiben
- 1 Zwiebel schälen, hacken
- Kartoffeln schälen, reiben

Fertigstellung:

Rösti herstellen:

- Kartoffeln mit geriebener Zwiebel vermengen
- Eier unterrühren
- mit Salz und Pfeffer würzen
- Schmalz erhitzen
- darin 12 Rösti braten
- fertige Rösti warm stellen

Spargel kochen:

- Salzwasser mit Zucker aufkochen
- weißen Spargel 18min darin garen
- grünen Spargel nach 8min zufügen
- Spargel abtropfen lassen, warm halten
- ¼l Spargelwasser abmessen

Soße herstellen:

- Öl in einer Pfanne erhitzen
- Pilze darin anbraten
- Speck zugeben
- mit Spargelwasser, Sahne und Wein ablöschen
- aufkochen, mit Soßenbinder binden
- mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken

- alles mit Schinken anrichten

Nährwerte: 680kcal/E25g/F46g/KH33g pro Portion

angelegt am: 27.08.2002

Rezept-Nr: 77

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke