

Strasser



Grünpargel
Mag. Sonja Strasser

Mistelbacherstraße 28 | 2193 Wilfersdorf
Tel | 0664 - 6338822 od. 0664 – 8622594
E-Mail | sonja-strasser@aon.at
Web | www.strasser.at.st

Nudeln mit Grünpargelstücken und Käsesauce

Zutaten:

50 dag grüner Spargel, Salz, Zucker 40 dag Bandnudeln

Käsesauce: 1 Zwiebel, 2 EL Butter, 2 EL glattes Mehl, 12 dag Schlagobers, 6 dag Käse (Österkron), Salz, weißer Pfeffer, Kräuter der Saison

Zubereitung:

Spargel waschen, die harten Enden abschneiden, in 2 cm große Stücke schneiden, in kochendes Salz-Zuckerwasser geben, einige Minuten kochen lassen, abseihen und Kochsud auffangen. Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen.

Für die Gorgonzola-Sauce Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne mit heißer Butter glasig dünsten. Mehl darüber stäuben und kurz anschwitzen, mit Spargelfond und Schlagobers aufgießen. Die Sauce ca. fünf Minuten köcheln lassen. Österkron in die Sauce geben und solange rühren, bis er darin geschmolzen ist, mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken. Die Spargelstücke mit den Nudeln anrichten und mit der Sauce übergießen.

Guten Appetit!

Quelle: LK NÖ, Haushaltsberatung www.lk-konsument.at