

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Grüne Spargel Mit Soße

Gattung: Gemüse, Rahm, Spargel

2 Bund grüne Spargel,
Salz,

Zucker,
1 Essl. Butter

Für die Sauce:

100 ml Sahne,
200 ml Doppelrahm,
Salz,
schwarzer Pfeffer aus der

-Mühle,
60 g Sbrinz-Käse (gerieben),
Muskatnuss

Die Spargel waschen und eventuell schälen (oft müssen grüne Spargel gar nicht geschält werden, lediglich gekürzt).

Salzwasser mit 1 Prise Zucker und Butter aufsetzen und die Spargel darin weich kochen.

Die Sahne und den Doppelrahm unter ständigem Rühren kurz vor den Siedepunkt bringen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Käse darunter rühren und auf kleinem Feuer so lange köcheln lassen, bis der Käse geschmolzen ist und sich mit der Sauce verbindet.

Mit Muskatnuss abschmecken.

Die Spargel auf einer vorgewärmten Platte anrichten, Sauce darüber gießen.