

Spargeln mit Café de Paris-Sauce

Zutaten für 2 Personen

750 g	Spargeln	wie üblich schälen, auf 15 cm von der Spitze gemessen abschneiden, Reste für Suppe verwenden
	Wasser	aufkochen
	Spargel & Gemüse	damit würzen, die Spargeln begeben, aufkochen und bis zum gewünschten Garpunkt sieden, aus dem Kochsud nehmen (dieser kann für Suppe verwendet werden), die Sauce dazu servieren

Kochzeit: weisse Spargeln 10-15 Minuten
grüne Spargeln 8-12 Minuten

Café de Paris-Sauce:

25 g	Butter	zerlassen
2-3 Teel.	Café de Paris	begeben und verrühren
2 dl	Milch	
1 Teel.	Maisstärke	dazu, unter stetem Rühren aufkochen, vom Herd nehmen
	Vital-Aroma, Kräutersalz	damit abschmecken

Tipp: je nach Geschmack können frische gehackte Kräuter beigefügt werden



Die verwendeten Gewürze:

Spargel & Gemüse

Café de Paris

Vital-Aroma

Kräutersalz