

## 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
	<b>Spargel &amp; Gemüse</b>	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.	<b>Café de Paris</b>	begeben und verrühren
2 dl	Milch	
1 Teel.	Maisstärke	dazu, unter stetem Rühren aufkochen, vom Herd nehmen
	<b>Vital-Aroma, Kräutersalz</b>	damit abschmecken

**Tipp:** je nach Geschmack können frische gehackte Kräuter beigefügt werden



---

Die verwendeten Gewürze:

**Spargel & Gemüse**

**Café de Paris**

**Vital-Aroma**

**Kräutersalz**