



# Schlohs Spargelhof



## SPARGELRAGOUT

250 g Grünspargel, 1 kg weißer Spargel, 1 Zwiebel, 40 g getrocknete Tomaten, 200 ml Wasser, 200 ml Milch, 250 g Sahne, Salz, Pfeffer, 1 Zitrone

1. Den weißen Spargel schälen, den grünen Spargel evtl. am unteren Ende schälen und die Stangen schräg in 2 cm lange Stücke schneiden.
2. Die Zwiebel fein würfeln und die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden, beides in 1 EL heißer Butter 2 Min. dünsten.
3. Den weißen Spargel, 1 Prise Salz und Zucker dazugeben und 2 Min. mitdünsten.
4. Anschließend mit 1 ELMehl bestäuben, kurz weiterdünsten und dann mit Wasser, Milch und Sahne ablöschen und weitere 4 Min. garen. Den Grünspargel dazugeben und nochmals 3 Min. weitergaren.
5. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.