



# Pfannen - Spargel in Schnittlauch Crème

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Schnell, einfach, ideal für den Single oder die Hausfrau mit wenig Zeit

## Zutaten

- 500 Gramm weißer Spargel
- 10 g frischer, geriebener Ingwer
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 70 ml Gemüsebrühe
- 2 Spritzer Zitronensaft
- 2 EL halbtrockener Weißwein
- 1 guter TL körniger Senf
- 100 ml Sahne
- 1/2 Bund Schnittlauch, gehackt
- Grobes Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Ingwer mit den Schalotten, dem Senf und der Sahne verrühren.

### Schritt2

Den Spargel herkömmlich schälen, die Enden kappen, Stangen halbieren. In eine ausreichend großen Pfanne schichten, leicht salzen und pfeffern. Die Gemüsebrühe aufgießen und bei geschlossenem Deckel lediglich 4 min. köcheln lassen.

### Schritt3

Die Sahne dazu gießen und weiter 4 - 5 min. "bissfest" zu Ende garen. Kurz vor dem Verzehr den Schnittlauch unter die Sauce rühren.

## Schritt4

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** einfach, fleischlos, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pfannen-spargel-in-schnittlauch-creme/>