



Haselnussöl

Kartoffelragout mit grünem und weißem Spargel

Zubereitung 15 min
Schwierigkeit leicht
Fertig in 35 min

Zutaten für 4 Portionen

1 kg weissen Spargel
500 g grünen Spargel
800 g festkochende Kartoffeln
2 EL Pflanzenöl
300 ml
Salz
Cayennepfeffer
100 g Crème fraîche
1 Handvoll Kerbel
Haselnussöl

Den weissen Spargel ganz, vom grünen Spargel nur das untere Drittel schälen. Die Stangen in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Dicke weisse Stangen, falls nötig, längs halbieren. Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den weissen Spargel in heissem Öl farblos anschwitzen und die Brühe angiessen. Die Kartoffeln dazu geben, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und etwa 10 Minuten leise köcheln lassen. Falls nötig, noch etwas Brühe ergänzen. Den grünen Spargel dazu geben und zusammen weitere 5-6 Minuten zusammen fertig garen. Zum Schluss die Crème fraîche einrühren und nicht mehr kochen lassen. Den Kerbel hacken und (für die Garnitur einige Blättchen beiseitelegen) zum Ragout geben.

Abschmecken und auf Teller verteilen. Mit den Kerbelblättchen garnieren und mit einigen Tropfen Haselnussöl verfeinert servieren.

Rezept gefunden auf Eat Smarter