

Spargel mit cremiger Basilikumsauce

Zutaten | 4 Portionen

2 kg	frischer Spargel
1 l	Wasser
4 TL	Gemüsebrühe, gekörnt
½	Limette
2 Bund	Basilikum, frisch
2	kleine Zwiebeln
60 g	Butter
100 g	Schmand
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zucker

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Den Spargel schälen, die holzigen Enden vom Spargel abschneiden.
- Die Spargelschalen in einem Sieb abbrausen. 1 l Wasser mit gekörnter Brühe in einen breiten Topf geben und die Schalen kochen. Nach 10 Min. aus der Brühe nehmen.
- Die Hälfte der Stangen in der Brühe bissfest garen.
- Die andere Hälfte der Spargelstangen in kleine Stücke schneiden und an die Seite stellen.
- Limette zwischenzeitlich auspressen, Zwiebel pellen und fein würfeln.
- Basilikum vorsichtig abbrausen, gut abtupfen und Blätter von den Stielen zupfen.
- Butter in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebelwürfel mit den Spargelstückchen glasieren.
- 400 ml Spargelbrühe (vom Auskochen der Schalen) abmessen, dazugießen und 10 Min. zugedeckt kochen.
- Basilikumblätter und Schmand zufügen und die Sauce (ggf. in einem hohen Gefäß) fein pürieren.
- Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker und Limettensaft abschmecken.
- Sauce kurz erhitzen, anschließend den Spargel mit der Sauce überziehen und heiß servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 843 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
278 kcal	21,3 g	11,8 g	9,32 g	0,2 g