

Spargelragout

Zubereitet mit: Knorr

ca. 40 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 500 g grüner Spargel
- 2 (a ca. 200 g) kleine Kohlrabis
- 2 Töpfe KNORR Bouillon Pur Gemüse
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 EL Öl
- 30 g Mehl
- 8 Eier
- 1 Topf Kerbel
- Pfeffer
- 100 g Crème légère

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1472 kJ
Energie (Kilokalorien):	352 kcal
Fett:	22 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,9 g
Kohlenhydrate:	18 g
davon Zucker:	11 g
Ballaststoffe:	4,4 g
Eiweiß:	18 g
Salz:	3,3 g

Zubereitung

1. Spargel waschen, untere Drittel schälen und Enden abschneiden. Spargel in Stücke schneiden. Kohlrabi schälen und in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden. 750 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Bouillon Pur Gemüse einrühren. Spargelstücke, bis auf die Köpfe, und Kohlrabi zufügen und darin ca. 15 Minuten zugedeckt köcheln. Spargelköpfe nach 5 Minuten mitgaren. Gemüse abgießen, abtropfen lassen und die Bouillon dabei auffangen.

2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Frühlingszwiebeln darin ca. 2 Minuten andünsten. Mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Mit der Bouillon unter Rühren ablöschen. Aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

3. Inzwischen Eier in Wasser ca. 6 Minuten wachsweich kochen. Kerbel waschen, trocken schütteln und die

Blättchen abzupfen.

4. Spargel und Kohlrabi in die Sauce geben und erhitzen. Mit Pfeffer abschmecken und Crème légère einrühren. Eier schälen und halbieren. Mit dem grünen Frühlingsragout anrichten. Grünes Frühlingsragout mit Kerbel bestreuen.

Tipps zu diesem Rezept

Tipp: Statt Eiern schmeckt auch in KNORR Bouillon Pur Gemüse pochiertes Lachsfilet zum Frühlingsragout.

Dazu passen Patersilienkartoffeln.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 25 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen