

## Feines Spargelragout

### Zutaten

|        |                       |
|--------|-----------------------|
| 500 g  | Spargel, weiß         |
| 1 TL   | Zucker                |
| 1 Stk. | Zitrone               |
| 60 g   | Butter                |
| 2 TL   | Mehl                  |
| 100 ml | Schlagobers           |
|        | Salz, Pfeffer, Muskat |

### Zubereitung

1. Den Spargel schälen und mit Zucker, Salz und Zitrone ca. 5 Minuten kochen.
2. Kalt abschrecken und in Stücke schneiden. Den Sud abseihen.
3. Butter aufschäumen, Mehl hinzufügen und mit etwas Spargelsud und Schlagobers aufgießen.
4. Aufkochen lassen, dann die Spargelstücke dazugeben und abschmecken.