



Kochrezepte vom BELLER HOF

Spargelfrikassee

Zutaten für 4 Personen:

800g Beller Spargel, 1 L Wasser, Saft einer Zitrone, 20g Butter, Salz, Zucker, 4 Eier, 100g Champignons, 200g Kochschinken, 1 Bund Schnittlauch, 80g Mehl, 80g Butter,

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Beller Spargel schälen und im mit Zitronensaft, Butter, Salz und Zucker abgeschmeckten Wasser ca. 10 Minuten garen.

Eier kochen und vierteln. Schinken fein würfeln. Champignons in einer Pfanne anschmoren. Schnittlauch fein schneiden.

Für die Soße: Butter im Topf zerlassen, mit dem Mehl anschwitzen. Das Spargelwasser unter Rühren dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargel, Eier, Schinken, Pilze und Schnittlauch zur Soße geben.

Dazu schmecken neue Kartoffeln oder Reis.

Guten Appetit!