

## Spargelragout (für 2 Personen)

### Zutaten:

6 - 8 kleine, *gekochte* Kartoffeln, 500 g grüne Spargeln, 1 EL Olivenöl, 1 kleine Zwiebel, Pfeffer aus der Mühle, 1/4 TL Salz, 1 dl Weisswein, milde Paprika, Schnittlauch

### Vorbereiten:

Die Spargeln waschen, etwas vom unteren Ende wegschneiden, im unteren Drittel schälen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Die Spargelspitzen beiseite legen.

### Zubereitung:

F heisser Topf

E 1 EL Olivenöl erwärmen.

E Die fein gehackte Zwiebel im Olivenöl andünsten.

E Spargelstücke (ohne Spitzen) begeben. Alles kurz dünsten.

M Würzen mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle,

W 1/4 TL Salz.

H Ablöschen mit 1dl Weisswein,

F würzen mit einer Prise milder Paprika.

Alles 10 Min. auf kleinem Feuer ziehen lassen.

E Anschliessend die Spargelspitzen begeben, weitere 10 Min. ziehen lassen.

E Die gekochten Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, zu den Spargeln geben und gut warm werden lassen.

E Zum Schluss noch einen EL feines Olivenöl (evt. auch Trüffelöl) untermischen,

M mit Schnittlauch garnieren,

W abschmecken mit etwas Meersalz.

H Evt. zusammen mit einem Glas Weisswein servieren.

*Guten Appetit!*

