

Spaghetti an Spargelsauce



Zutaten: für 4 Personen

8 grüne Spargeln
8 weisse Spargeln
1 mittlere Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 El Butter (1)
 $\frac{1}{2}$ dl Noilly Prat
2 $\frac{1}{2}$ dl Gemüsebouillon
400 g Spaghetti
2 - 3 Zweige Basilikum
1 El weiche Butter (2)
1 gehäufter Tl Mehl
1 $\frac{1}{2}$ dl Rahm
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- Die beiden Spargelsorten grosszügig rüsten, der Länge nach halbieren und schräg in etwa 2 cm lange Stücke schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
- In einer Pfanne die Butter (1) erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin hellgelb dünsten. Die Spargeln beifügen. Mit Noilly Prat und Bouillon ablöschen und das Gemüse 8 - 10 Minuten garen; die Flüssigkeit soll etwa zur Hälfte einkochen.
- Gleichzeitig reichlich Salzwasser aufkochen und die Spargeln darin bissfest garen.
- Basilikumblätter in Streifen schneiden. Die Butter (2) und Mehl mit einer Gabel gut mischen.
- Wenn die Spargeln knapp weich sind, den Rahm beifügen und aufkochen. Die Mehlbutter in Flocken hinein geben; die Sauce soll leicht binden. Dann das Basilikum beifügen und die Spargelsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Spaghetti abgiessen, gut abtropfen lassen und dann sofort mit der Spargelsauce mischen.