

Spargelragout mit Morcheln, Röstipastetli & grillierter Tomate

Rezept für 4 Personen

Ungefähre Zubereitungszeit: 30-40 Minuten



VEGETARISCH



Menge	Zutaten	Zubereitung
Spargelragout		
3 St	Schalotte	Morcheln in lauwarmem Wasser mindestens 2 h einweichen. Enden der Spargeln abschneiden, ganzer Schaft der weissen Spargeln und ca. 3 cm des unteren Endes der grünen Spargeln schälen. In Salzwasser blanchieren, noch bissfest abschütten und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Eingeweichte Morcheln abschütten, abspülen und halbieren. Schalotten hacken, mit den Morcheln in Butter andünsten und würzen. Spargeln dazugeben, mit Wermut ablöschen und einkochen. Sahne dazugeben, kurz aufkochen und abschmecken.
30 g	Morchel	
25 g	Schnittlauch	
1 dl	Sahne 30% Fett	
400 g	Spargel	
1 EL	Butter	
3 g	Salz	
3 Prisen	Pfeffer	
2 EL	Wermutwein	
Röstipastetli		
800 g	Röstipastetli TK	Röstipastetli im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 20-30 Minuten backen.
Grillierte Tomate		
550 g	Tomaten roh	Tomaten halbieren, mit Sonnenblumenöl bestreichen und würzen. Im vorgeizten Ofen bei 160 °C ca. 10 Minuten garen.
4 g	Salz	
1 EL	Sonnenblumenöl	
2 Prisen	Pfeffer	

Fun Fact:

Saisonalere Spargel produziert bis zu 17x weniger Treibhausgase als eingeflogener Spargel