

### Spargeln mit Kräutersauce «Café de Paris»

Zutaten für 5 Personen

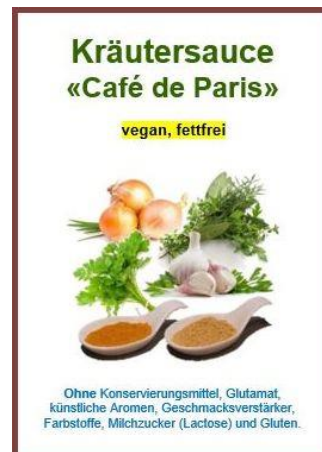
2,5 kg	Spargeln	wie üblich schälen, auf 15 cm von der Spitze gemessen abschneiden, Reste für Suppe verwenden
	Wasser	aufkochen
	<b>Spargel &amp; Gemüse</b>	damit würzen, die Spargeln begeben, aufkochen und bis zum gewünschten Garpunkt sieden, aus dem Kochsud nehmen (dieser kann für Suppe verwendet werden), die Sauce dazu servieren

**Kochzeit:** weisse Spargeln 10-15 Minuten  
grüne Spargeln 8-12 Minuten

#### Kräutersauce «Café de Paris:»

50 g	Butter	zerlassen
1 Beutel	<b>Kräutersauce «Café de Paris»</b>	begeben und verrühren
4,5 dl	Milch	dazu, unter stetem Rühren aufkochen und 1-2 Minuten köcheln lassen
	<b>Kräutersalz</b>	damit abschmecken

**Tipp:** je nach Geschmack können frische gehackte Kräuter beigefügt werden



---

Die verwendeten Gewürze:

**Spargel & Gemüse**

**Kräutersauce «Café de Paris»**

**Kräutersalz**