

Spargelragout mit Bandnudeln

Spargelzeit... Dies ist evtl. mal eine neue Variante als Ragout in Kombination mit Bandnudeln und frischen Champignons. Probier's aus!

1 Zwiebel, halbiert

1 Knobi **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern

30 g Olivenöl **2 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.

1 l warmes Wasser

1 TL Gemüsebrühe .. hinzugeben, Varoma aufsetzen und mit je

1 Bund Spargel, grün in 1 cm Stücke

1 Bund Spargel, weiß, geschält in 1 cm Stücke ... in die untere Varoma-Schale, dann

250 g braune Champignons, geviertelt ... in den Einlegeboden geben. Alles zusammen wird jetzt **20 Min./Varoma /Stufe 1** dämpfen. Nun

250 g Tagliatelle in das Brühewasser zugeben, Varoma wieder aufsetzen und alles zusammen **8 Min./Varoma/Linkslauf/Stufe 1** zu Ende garen.

Fällt die Garprobe der Nudeln gut aus, nun den Varoma auf eine Schüssel stellen, Varomadeckel abnehmen und die Nudeln aus dem Mixtopf über den Spargel abgießen, damit die Flüssigkeit dabei aufgefangen wird.

Für die Sauce:

300 g Garflüssigkeit

100 g Sahne

50 g Schmand

1 TL Kräutersalz

1/4 TL grober Pfeffer

1 TL Senf

15 g Mehl alles **3 Min./100°C/Stufe 3** aufkochen.

Fertigstellung:

Nudel-Spargel-Champignon-Gemenge in eine Auflaufform füllen, die Sauce darübergießen, vermischen, abschmecken und sofort servieren.

Nach Geschmack mit gehobelten Parmesan servieren.

Kulinarische Grüße, **Rina Wilken** www.genusswelt-wilken.de

Instagram: [@genusswelt_wilken.de](https://www.instagram.com/genusswelt_wilken.de)

Facebook: <https://www.facebook.com/RinaWilkenThermomix>