



## Spargelragout

### Zubereitung

1. Spargel schälen und in schräge ½ cm Scheiben schneiden, Lauch in Scheiben schneiden. Spargel und Lauch in Bona-Öl ca. 5 min anbraten.
2. Mit Gemüsebrühe aufgießen. Schinken in Streifen schneiden und dazugeben und dünsten.
3. Schlagobers dazugeben und mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Mit Nudeln servieren!

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Michaela Weigl.**

### Zutaten

0,5 kg Spargel (weiß und grün gemischt)

½ Stange Lauch

3 EL Bona-Öl

¼ l Gemüsebrühe

15 dag Schinken (in Streifen geschnitten)

1/8 l Schlagobers

Salz, Pfeffer, Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kresse,...)