

## Frühlingsrezept

### Grüne Spargeln mit Sbrinz-Safran-Sauce

#### Zutaten für 2 Personen

1 kg grüne Spargeln  
Salzwasser, siedend  
1 kleine Zwiebel  
1 TL Butter  
1 dl Weisswein  
1 dl Gemüsebouillon  
100 g Crème fraîche  
3 EL geriebener Sbrinz  
1 /2 Briefchen Safran  
Salz und Pfeffer nach Bedarf



Spargeln ins siedende Salzwasser geben, bei kleiner Hitze, je nach Dicke, 10–15 Min. knapp weich kochen.

Zwiebel fein hacken. Butter in Pfännchen erwärmen, Zwiebel ca. 2 Min. andämpfen. Wein und Bouillon dazu giessen, aufkochen.

Sud auf knapp die Hälfte einkochen. Durch ein Sieb ins Pfännchen zurück giessen. Crème fraîche begeben, aufkochen. 2 EL Sbrinz und den Safran begeben. Käse bei kleiner Hitze in der Sauce schmelzen lassen, Sauce würzen.

Spargeln abtropfen lassen, auf Tellern anrichten, etwas Sauce darüber geben und restlichen Sbrinz darüber streuen. Restliche Sauce separat dazu servieren.

Dazu passen: neue Kartoffeln mit frischen Kräutern.

Quelle: Coop Mai-Rezept, 2007