

# Spargelragout mit Hackfleischbällchen

Ein tolles Rezept für ein cremiges Spargelragout mit herzhaften Fleischbällchen und knackigen Zuckerschoten.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Spargelragout:

1250 g weißer Spargel  
frisch gemahlener Pfeffer  
400 ml Gemüsebrühe  
200 g Zuckerschoten  
2 Msp. Dr. Oetker Natron  
30 g Weizenmehl  
etwa 4 EL Weißwein  
125 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
Zucker  
Salz

### Hackfleischbällchen:

1 Schalotte  
300 g Hackfleisch (halb und halb)  
1 Ei (Größe M)  
1 EL Semmelbrösel (Paniermehl)  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

Wie bereite ich ein Spargelragout mit Hackfleischbällchen zu?:

## 1 Spargel vorbereiten:

Spargel schälen und schräg in etwa 4 cm lange Stücke schneiden.

## 2 Hackfleischbällchen zubereiten:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Hackfleisch mit Schalottenwürfeln, Ei, Semmelbröseln, 1 TL Salz und Pfeffer vermengen und kleine Klößchen formen.

## 3 Spargel und Hackfleischbällchen garen:

Brühe in einem Topf zum Kochen bringen. Spargelstücke darin etwa 8 Min. bei mittlerer Hitze garen, dann aus der Brühe nehmen. Hackfleischbällchen in die Brühe geben und etwa 10 Min. bei schwacher Hitze garen, anschließend aus der Brühe nehmen.

**4 Zuckerschoten vorbereiten und kochen:**

Inzwischen Zuckerschoten putzen und schräg halbieren. Natron in kochendes Salzwasser geben, Zuckerschoten darin etwa 2 Min. garen. Kurz in Eiswasser geben und abtropfen lassen.

**5 Spargelragout fertigstellen:**

Mehl mit Weißwein und Crème fraîche verrühren, die Mehlmischung in die Brühe rühren. Brühe kurz aufkochen, dann mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Spargel, Hackfleischbällchen und Zuckerschoten dazugeben und kurz erwärmen. Das Spargelragout mit Hackfleischbällchen servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Spargelragout mit Hackfleischbällchen Kräuterreis servieren.
- Wenn das Spargelragout ohne Alkohol zubereitet werden soll, den Wein durch etwas Limettensaft ersetzen.