

## Monatsrezept Mai

### Spargelragout mit Poulet

Zutaten:

400 g Pouletbrüstli

100 g Champignons

300 g grüne Spargeln

1.5 dl Gemüsebouillon

1.8 dl Saucenhalbrahm

0.5 TL Salz

0.5 EL Majoran gehackt

Salz und Pfeffer

Öl oder Butter zum Anbraten



Und so gelingt das Rezept hervorragend:

1. Die Pouletbrüstli längs halbieren und in ca 5mm breite Streifen schneiden
2. Fleisch nun portionenweise in der Bratpfanne anbraten und würzen. Anschliessend herausnehmen und beiseite stellen.
3. Champignons vierteln und die Spargeln in ca 3cm lange Stücke schneiden. Beides in der vorher benutzten Bratpfanne etwa 5min braten. Ev noch etwas Öl oder Butter begeben.
4. Bouillon und Saucenhalbrahm dazugiessen und aufkochen, die Hitze etwas reduzieren und ca 10min köcheln, bis die Spargeln knapp weich sind.
5. Nun das Fleisch und die fein gehackten Majoranblätter begeben, etwas würzen und nochmals heiss werden lassen.

Zum Spargelragout mit Poulet passen bestens Reis oder Nudeln.

**EN GUETE!**