



Reinhard-Karl
ÜBLACKER
Food-Consultant

VitaCuisine

Spargel mit Schinken

Zutaten für 2 Portionen:

- 300g weißer Spargel
- 300g grüner Spargel
- 4-6 Scheiben länglicher Kochschinken
- 12 Schnittlauchstängel
- 4 Ei Butter
- 6 Stück Kartoffeln

Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen und halbieren. In den Dampfgarer geben und den Timer auf 25 Minuten stellen.
- In der Zwischenzeit weißen Spargel sorgfältig schälen, vom grünen nur die untere Hälfte. Die Endstücke abbrechen. Spargel bricht immer dort, wo der holzige Teil zu Ende ist!
- Den Schinken der Länge nach halbieren. Jeweils weiße und grüne Spargelstangen in die Schinkenstreifen einwickeln, so dass sie 4-6 Spargelrollen erhalten. Mit jeweils 2 Schnittlauchstängeln binden.
- Nachdem die Kartoffeln 10 Minuten gedämpft wurden, die Spargelstangen in den Dampfgarer dazulegen.
- 4 Minuten vor Schluss, die Butter auf die Garplatte geben und zerlaufen lassen.