

Rezept

Stangenspargel mit Schinken

Ein Rezept von Stangenspargel mit Schinken, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 kleine Stange Lauch | Salz |
| 1,5 kg weißer Spargel | 800 g neue Kartoffeln |
| Spargelbrühe | eine Hand voll Rucolablätter |
| 6 Kirschtomaten | 200 g Butter |
| etwa 500 g gemischter Schinken (gekochter Beinschinken, Katenschinken, Westfälischer oder Schwarzwälder Schinken) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 795 kcal

Zubereitung

1. Lauch in einzelne Blätter teilen, in Salzwasser 1 Min. blanchieren. Abschrecken.

2. Spargel waschen, schälen, die Enden abschneiden. Portionsweise mit grünen Lauchblättern zu Bündeln wickeln. Die Kartoffeln gründlich waschen.

3. Kartoffeln in der Schale gar kochen. Den Spargel in Spargelbrühe in 12-15 Min. bissfest garen.

4. Rucola waschen, grobe Stiele entfernen. Tomaten waschen und halbieren. Die Butter schmelzen, goldbraun werden lassen und in eine angewärmte Sauciere füllen. Den Schinken mit Tomaten und Rucola auf einer Platte anrichten. Zusammen mit Spargel, Kartoffeln und flüssiger Butter servieren.