



Spargel mit Serranoschinken

und Kartoffeln mit buttrigen Bröseln



20-30Min.



3-4 Personen

Endlich ist wieder Spargelzeit! Wir zelebrieren das köstliche Stangengemüse und servieren es mit feinem Serranoschinken, klassischen Salzkartoffeln mit Schnittlauch und buttrigen Semmelbröseln. So! Gut!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Packungen weißer Spargel
- 1 Packung Semmelbrösel ¹
- 20g frischer Schnittlauch
- 1 Packung Serranoschinken

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Salz
- Zucker

Küchenutensilien

- großer Kochtopf mit Deckel
- mittelgroßer Kochtopf
- kleiner Kochtopf
- Waage
- Sparschäler
- Messbecher

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 440.0kcal, Fett 14.1g, Eiweiß 19.6g, Kohlenhydrate 53.1g



1. Kartoffeln schälen

Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einen mittelgroßen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken.



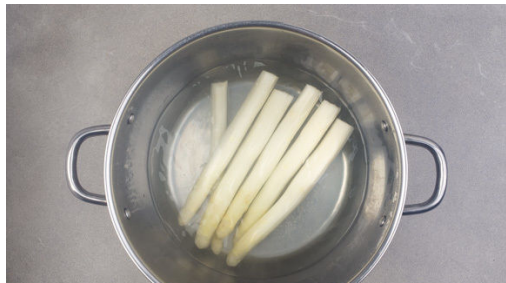
2. Kartoffeln kochen

Das Wasser leicht salzen und zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** 15-20Min. kochen lassen, bis sie gar sind. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen.



3. Spargel vorbereiten

Den **Spargel** ca. 2cm vom Kopf an abwärts schälen und die holzigen Enden abschneiden.



4. Spargel kochen

In einem großen Topf 2L Wasser zum Kochen bringen. Das Wasser kräftig mit Salz und Zucker würzen und den **Spargel** darin 3-5Min. sanft köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und den **Spargel** noch 5-10Min. bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Garpunkt ziehen lassen.



5. Butter bräunen

In einem kleinen Topf ca. 50g Butter bei mittlerer Hitze schmelzen, dann sanft köcheln lassen, bis die Butter leicht schaumig wird. Die **Semmelbrösel** unterrühren und 1-2Min. mitköcheln, bis die **Semmelbrösel** goldbraun sind. **Vorsicht,** die **Brösel** können schnell zu dunkel werden.



6. Kartoffeln verfeinern

Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden und mit etwas Butter unter die **Kartoffeln** mengen. Die **Kartoffeln** nach Geschmack salzen. Die **Schinkenscheiben** einzeln aufrollen und mit dem **Spargel** und den **Kartoffeln** anrichten. Mit den buttrigen **Semmelbröseln** garnieren und servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**