



## Spargel mit luftgetrocknetem Schinken

und Kartoffeln mit buttrigen Bröseln



20-30min



3-4 Personen

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

## Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Packungen weißer Spargel
- 1 Packung Semmelbrösel
- 10g frischer Schnittlauch
- 1 Packung luftgetrockneter Schinken

## Was du zu Hause benötigst

- ca. 60g Butter<sup>7</sup>
- Salz
- Zucker

## Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- Küchenwaage
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 445kcal, Fett 15.0g, Kohlenhydrate 57.8g, Eiweiß 18.8g



### 1. Kartoffeln schälen

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



### 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. abgedeckt bis zum gewünschten Garpunkt ziehen lassen.



### 2. Kartoffeln kochen

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



### 5. Butter bräunen

In einem kleinen Topf 50-60g 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.



### 3. Spargel vorbereiten

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



### 6. Kartoffeln verfeinern

Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden und mit 1-2TL 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.