



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 ¹
- 10g frischer Schnittlauch
- 1 Packung luftgetrockneter Schinken

Was du zu Hause benötigst

- ca. 60g Butter ⁷
- 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.



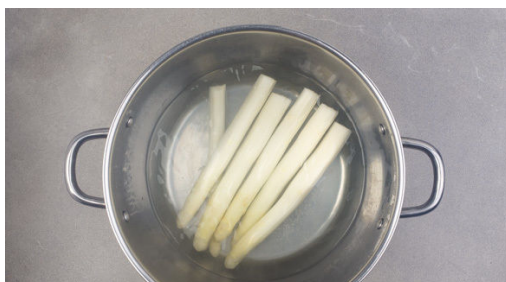
2. Kartoffeln kochen

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.



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. abgedeckt bis zum gewünschten Garpunkt ziehen lassen.



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.



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.