



Spargel mit Serranoschinken

und Kartoffeln mit buttrigen Bröseln

20-30min 2 Portionen

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

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 250g weißer Spargel
- 50g Bio-Semmelbrösel ¹
- 10g Schnittlauch
- 1 Pck. Serranoschinken

Was du zu Hause benötigst

- 3½EL Butter ²
- Salz
- Zucker

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 489kcal, Fett 26.6g, Kohlenhydrate 45.3g, Eiweiß 16.1g



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, dann in ein Sieb abgießen. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen.



4. Spargel kochen

In einem großen Topf 1L 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.



3. Spargel vorbereiten

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



5. Butter bräunen

In einem kleinen Topf 3EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen, dann sanft köcheln lassen, bis die Butter leicht schaumig wird. Die **½ der Semmelbrösel** unterrühren und in 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, die **Brösel** können schnell zu dunkel werden.



6. Kartoffeln verfeinern

Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden und mit **½EL Butter** unter die **Kartoffeln** mengen. Die **Kartoffeln** nach Geschmack mit Salz würzen. Die **Schinkenscheiben** einzeln aufröpfen und mit dem **Spargel** und den **Kartoffeln** anrichten. Mit den buttrigen **Semmelbröseln** garnieren und servieren.