



Weißer Spargel

MIT SCHINKEN UND
PETERSILIENKARTOFFELN

WOCHEN-
HIGHLIGHT

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln waschen und ungeschält in der Schale in ausreichend Salzwasser garen. Dann abschütten. Noch heiß pellen und kurz vor dem Anrichten in 25 g zerlassener Butter schwenken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Zum Anrichten darüber streuen.

Den Spargel schälen und das untere Ende abschneiden. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Das Wasser kräftig mit Salz, Pfeffer und einem guten Schuss Zitronensaft würzen. Den Spargel zugeben und darin je nach Dicke der Stangen ca. 15-20 Minuten bissfest kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

pro Portion

ZUTATEN

200 g	Karotten
500 g	Weißer Spargel
100 g	Butter
	Zucker
	Salz, Pfeffer
½	Saft einer Zitrone
150 g	gekochter Schinken in Scheiben

Nach Belieben die restliche Butter zerlassen und leicht bräunen. Den Spargel zusammen mit dem Schinken und den Petersilienkartoffeln dekorativ anrichten. Den Spargel mit der gebräunten Butter beträufeln.