

Grüner Spargel mit Schinken

Asperges vertes avec jambon cuit



Zutaten für vier Personen:

Grüner Spargel
(je 5-8 Stangen pro Person)

3-4 EL Salz, 2-3 EL Zucker

Spargelschinken
(2-3 Scheiben pro Person)

80 g Butter

1. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Die Enden abschneiden.
2. Grünen Spargel in ca. 4 L Wasser mit 3-4 EL Salz und 2-3 EL Zucker je nach Dicke 6-10 Minuten garen. Garprobe machen, der Spargel soll weich, aber nicht verkocht sein.
3. Butter klären und in Rechaud bereitstellen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Schinken, Spargel, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023