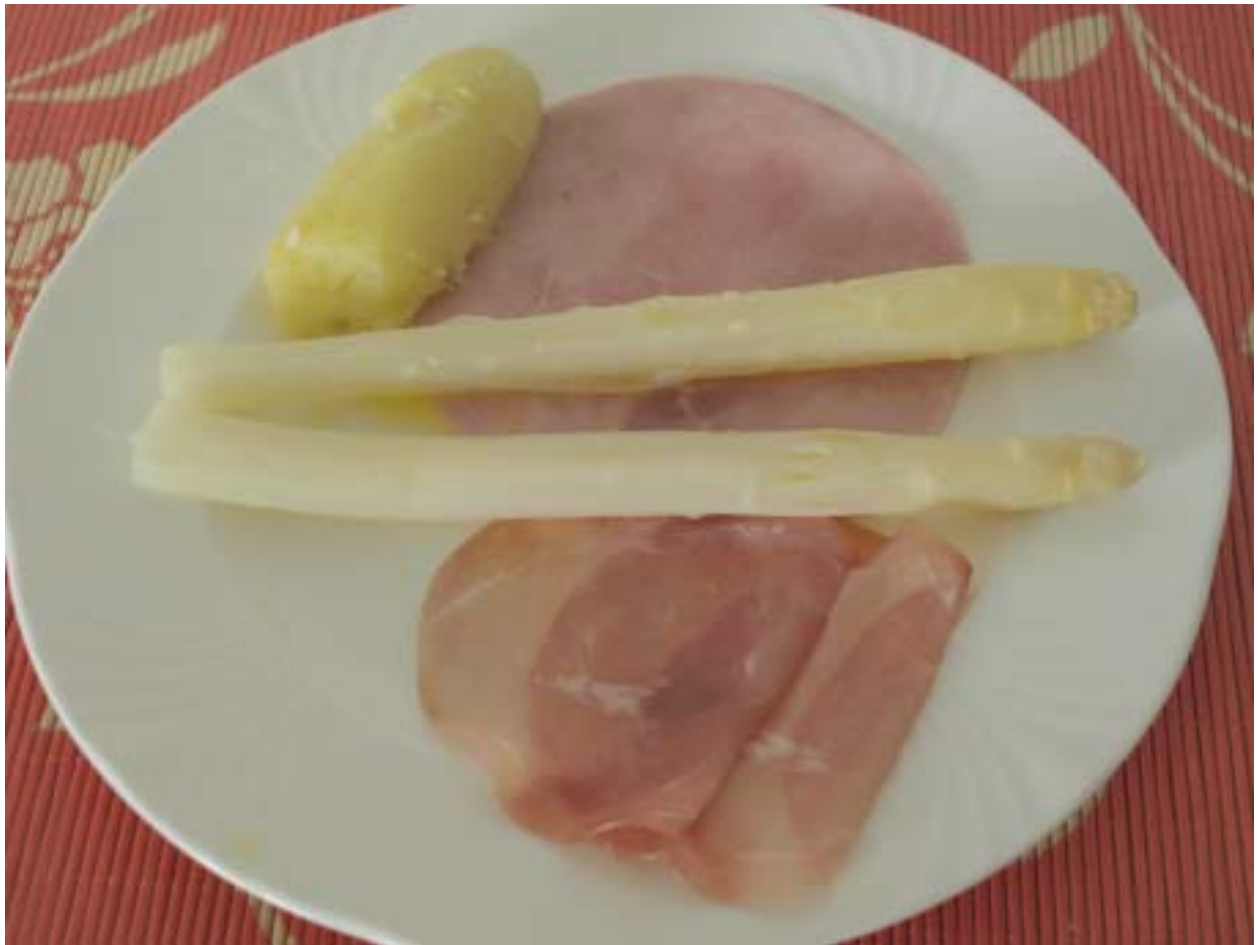


# Spargel mit Pellkartoffeln und zweierlei Schinken



## Zutaten für zwei Personen:

5-7 Stangen Spargel pro Person (bei dünneren Stangen entsprechend mehr nehmen)  
1 EL Salz pro Liter Wasser  
1/2 EL Zucker pro Liter Wasser  
1 Zitronenscheibe  
50-75 g Butter  
4 mittlere Pellkartoffeln  
2 Scheiben Metzgerschinken  
6 Scheiben (roher) Nuss-  
schinken oder Lachsschinken

1. Spargelstangen großzügig schälen, die Enden abschneiden.
2. Spargel in Salzwasser mit Zucker und Zitronenscheibe 12-15 Minuten kochen.
3. Kartoffeln sauber bürsten und in Salzwasser 30-40 Minuten garen. Garprobe machen.
4. Butter in einer Kasserolle schmelzen und den weißen Schaum abschöpfen. Auf einem Rechaud warm halten.
5. Spargel und Schinken auf zwei getrennten Platten anrichten.



## Hinweise:

Es gibt viele Spargel-Rezepte. Dieses Grundrezept lohnt sich aber immer wieder.

Beim Schinken kann man gut variieren. Bei den Kartoffeln auch.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Hauptspeisen, Spargel, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 13.01.2023