Gebratene Spargel-Schinken-Päckchen

Zutaten (4 Personen)

» 1,5kg Spargel (weiß)
» Salz
» 750g Kartoffel(n)
» 16 Scheiben Parmaschinken
» 6-8EL Olivenöl
» 1/2 Bd. Petersilie

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Spargel schälen und holzige Enden abschneiden. In kochendem Salzwasser ca. 20min garen.

2. Kartoffeln mit der Schale in Wasser ca. 20min kochen. Kalt abschrecken und die Schale abziehen. Kartoffeln warm stellen.

3. Spargel gut abtropfen lassen und die Stangen in 8 Portionen teilen. Um jede Portion zwei Scheiben Parmaschinken wickeln. 2EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Spargelpäckchen darin nacheinander ca. 3min anbraten. Warm stellen.

4. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Petersilie über die gepellten Kartoffeln streuen. Spargelpäckchen und Kartoffeln auf einer großen Platte anrichten. Restliches Olivenöl kurz erwärmen und über die Spargelpäckchen träufeln. Sofort servieren.

Nährwerte: 530kcal/E18g/F35g/KH28g pro Portion

angelegt am: 30.11.2002 Rezept-Nr: 211

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke