

Kochen mit Klaus

Gebratener Spargel in Schinkenhülle

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- ca. 750 g grüner Spargel (20 Stangen), Salz, Zucker, Zitronensaft,
- Öl, Butter, 20 Scheiben Parmaschinken, (200-240 g)

Zubereitung:

1. Spargel schälen, Enden abschneiden. Mit Salz, Zitronensaft u. Zucker bestreut im Dampfgarer ca. 10 Min. garen. Spargel entnehmen u. in kaltem Wasser abkühlen, danach gut abtrocknen.



2. Spargelstangen jeweils längs u. eng in 1 Schinkenscheibe wickeln.



3. Spargel portionsweise in heißem Öl u. Butter rundherum braun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen u. noch warm zu der Beilage servieren.



Tipp des Chaoten:

Dazu einen Parmesan-Bärlauch Dip und Baguette reichen.

