

Schinken-Kartoffel-Pfanne mit Spargel

Zutaten für 4 Portionen:

8 Kartoffeln

200 g Kochschinken

2 Stangen Frühlingslauch

3 EL Rapsöl

1 EL Kräuterbutter

Salz, Pfeffer, Zucker

16 Stangen Spargel

Zitronenschale

1 EL Butter

Zubereitung:

Spargel schälen, in kochendem Salzwasser mit Zucker, Zitronenschale und Butter ca. 20 min. garen, dann abgießen, in einem Sieb abtropfen lassen und warm stellen.

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser garen. Anschließend abgießen und abtropfen lassen. Den Lauch putzen und in Ringe schneiden, den Schinken ebenfalls klein schneiden.

In einer Pfanne mit Öl die Kartoffelstücke kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf mittlerer Hitze weiterbraten und den Schinken untermengen. Wenn die Kartoffeln knusprig sind, den Lauch darüber streuen und alles vermengen.

Spargel und Kartoffelpfanne auf den Tellern anrichten. Dazu passt Sauce Hollandaise.

Guten Appetit!

