

Grüner Spargel mit Parmesan

Zutaten für 4 Portionen

2 kg grüner Spargel
1 Prise Zucker
4 EL Butter
4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Parmesan vom Stück

1200 g Kartoffeln
8 hauchdünne Scheiben luftgetrockneter Schinken



Variante

Schmeckt auch köstlich mit weißem Spargel.

Zubereitung

- 1 Spargel waschen und das untere Drittel der Stangen vom Kopf Richtung Ende schälen, Enden abschneiden.
- 2 Kartoffeln gründlich waschen und in der Schale kochen.
- 3 Etwa 10 Minuten bevor die Kartoffeln gar sind, die Spargelstangen zusammen mit einer Prise Zucker in kochendes Wasser geben und im geschlossenen Topf garen. Sie sollen noch Biss haben.
- 4 In der Zwischenzeit Olivenöl und Butter gemeinsam erhitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 4 EL Spargelkochwasser ablöschen und aufschlagen.

Bei Tisch etwas Olivenöl-Butter über die Spargelstangen träufeln und frischen Parmesan darüber hobeln.

Kartoffeln und Schinken dazu reichen.

Wir wünschen guten Appetit!