

Spargel mit Schwarzwälder Schinken



SIE BRAUCHEN:

- 1 kg Spargel
- 150 g Schwarzwälder Schinken
von SCHWARZWALDHOF, geschnitten
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 EL Butter
- ¼ Liter Spargel-Kochwasser
- 1 Zitrone
- Muskat
- Saucenbinder, hell
- 1 Bund Schnittlauch

Rezept für 2 Personen

Zuerst den Spargel mit dem Zucker, der Butter, dem Salz und dem Saft der Zitrone ca. 20 Minuten kochen – möglichst in einem Spargeltopf, der zu $\frac{1}{3}$ mit Wasser gefüllt ist, so dass der Spargel hauptsächlich im Dampf gart.

¼ Liter des Spargelwassers auffangen, in einen Topf geben und mit dem hellen Soßenbinder aufkochen. 1 Esslöffel Butter unterrühren und die Soße dann mit Muskat abschmecken. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und in die Soße geben.

Den Spargel zusammen mit den Schwarzwälder Schinkenscheiben auf zwei Tellern anrichten und abschließend die Soße gleichmäßig über dem Spargel verteilen.

Dazu passen Salzkartoffeln und Kopfsalat.

