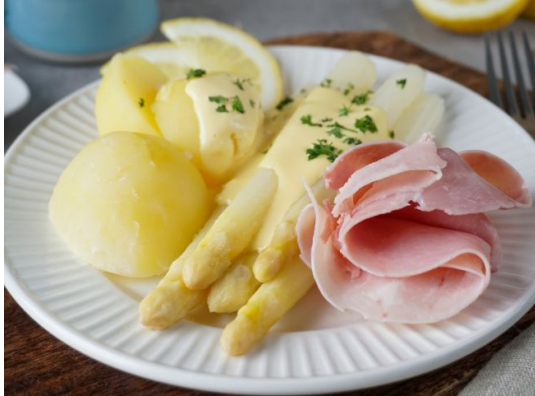


## Spargel mit Schinken



### Zutaten für 2 Portionen:

- 600 g Kartoffeln
- 500 g Spargel (weiß)
- 20 g Butter
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Salz
- 1 TL Zitronensaft
- 100 Schinken (Prosciutto)

**Arbeitszeit:** ca. 15 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 25 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 40 Minuten

### Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln und halbiere sie. Koche sie für 25 Minuten weich.
2. Schäle den Spargel und breche die holzigen Enden ab.
3. Gib den Spargel mit Butter, Salz, Zucker und Zitronensaft in einen Topf.
4. Gieße so viel Wasser dazu, dass der Spargel knapp mit Wasser bedeckt ist.
5. Lass den Spargel für 15-20 Minuten köcheln.
6. Richte den Spargel mit Kartoffeln, Schinken und wahlweise mit Sauce Hollandaise an.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

