



Spargel mit Walnuss-Pellkartoffeln



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 508 kcal/2122 kJ
Eiweiß: 15,9 g Fett: 31,2 g
Kohlenhydrate: 40 g

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde

Zubereitung:

1. Kartoffeln gründlich waschen. Kartoffeln in Salzwasser 15-18 Minuten kochen. Spargel schälen und die Enden abschneiden.
2. Spargel in leicht gesalzenem Wasser mit Zucker 10-12 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen und pellen.
3. Walnüsse grob hacken. Butter zerlassen, die Walnüsse darin leicht anrösten, Kartoffeln zugeben und kurz in der Walnuss-Butter schwenken. Petersilie abrausen, trockenschütteln und hacken. Unter die Kartoffeln mischen und mit Pfeffer würzen. Spargel abgießen und abtropfen lassen. Spargel auf einer Platte mit den Kartoffeln anrichten. Den Schinken dazu reichen.

Zutaten für 4 Portionen :

750 g kleine Kartoffeln, vorwiegend festkochend
Salz
2 kg weißer Stangenspargel
1 Prise Zucker
80 g kalifornische Walnüsse
40 g Butter
1 Bund Petersilie
Pfeffer aus der Mühle
100 g Serranoschinken