Grüner Spargel mit Prosciutto

Der grüne Spargel mit Prosciutto schmeckt als würzige Beilage aber auch als Hauptspeise. Ein schnelles Rezept für die Spargelzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

400 g	Grüner Spargel
125 g	Prosciutto
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den grünen **Spargel mit Prosciutto** den Backofen auf 175°C vorheizen. Den Spargel waschen, trocken schütteln und die Enden abschneiden.

2. Backpapier auf ein Backblech ausbreiten. Den Spargel darauf verteilen und mit dem Olivenöl bestreichen. Eventuell salzen und pfeffern, aber Vorsicht der Prosciutto enthält eigentlich schon genug Salz.

3. Die Schinkenstreifen um den Spargel wickeln.

4. Das Backblech auf oberste Schiene in den Backofen schieben und zirka 8-10 Minuten backen lassen. Zwischendurch die Stangen einmal wenden.

Tipp

Der grüne Spargel mit Prosciutto ist eine passende Beilage zu viele Fleischgerichte aber auch als Fingerfood beim Grill Buffet. Oder wie in diesem Rezept mit Spiegelei zum Frühstück oder als Jause.