

Weißer Spargel mit Prosciutto

Aus nur wenigen Zutaten gelingt mit diesem Rezept ein Feinschmecker-Gericht: Der weiße Spargel mit Prosciutto ist als Vorspeise wie als Hauptgericht ein Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 23 min



Zutaten

| | |
|------------|----------------------------------|
| 1 Bund | Kräuter |
| 1 Schuss | Öl |
| 8 Scheiben | Prosciutto |
| 1 Prise | Salz |
| 1 kg | Spargel (weißen) |
| 1 l | Wasser |

Zubereitung

1. Ein saisonal schmackhaftes Rezept ist der **weiße Spargel mit Prosciutto**. Zu Beginn den Spargel reinigen, dünn abschälen und vorab holzige Enden entfernen.
2. Prosciutto in große Teile trennen. Frische Kräuter reinigen, bevor diese fein zerhackt werden. Wasser in einen Topf geben und den Spargel in das kochende Wasser geben, dort für 6 bis 8 Minuten kochen, bis dieser bissfest ist.
3. Prosciutto in der Zwischenzeit in einer Pfanne mit heißem Öl goldbraun braten und dann warm beiseite stellen.

Tipp

Den weißen Spargel mit Prosciutto auf einem vorgewärmten Teller anrichten und mit einer feinen Zitronensauce kombinieren.