

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Grüner Spargel im Serrano-Mantel mit Parmesan – Einfach und unwiderstehlich

Grüner Spargel im Serrano-Mantel mit Parmesan

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

12 Stangen grüner Spargel

Olivenöl

6 Scheiben Serrano oder Parma Schinken

Parmesankäse

Pfeffer

Salz

Grüner Spargel im Serrano-Mantel mit Parmesan

1. Den Spargel waschen und 2cm vom Ende abschneiden.

2. 6 Scheiben Serrano Schinken längs halbieren, sodass 12 längliche Stücke entstehen.

3. Ofen auf 200 °C Umluft/ Grill anheizen.

4.

Spargelstangen in jeweils eine Schinkenscheibe diagonal einwickeln. Die Spargelspitze soll noch heraussehen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und jede Stange von allen Seiten knusprig anbraten.

5. Die gebratenen Spargelstangen in eine ofenfeste Form legen und mit Parmesankäse bestreuen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

6.

Diese Form kommt 10 Minuten in den Ofen / Grill.

Lauwarm servieren.

Dazu passt ein spritziger, eiskalter [Cremant](#).