

## Spargel mit Kartoffeln und Schinken

Spargelquiche, Spargelsuppe, Spargelsalat ... Nein! Dieses Mal wollen wir keinen Schnickschnack, sondern einen echten Klassiker: NRW-Spargel mit Pellkartoffeln, feinem Schinken – eine kleine Auswahl kann nicht schaden – und unserer blitzschnellen Heimathäppchen-Hollandaise.



Portionen: 2

Vorbereitung: 15 min

Zubereitung: 30 min

Zeit gesamt: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zutaten für die Kartoffeln:

- 500 g Frühkartoffeln
- Salz

### Zutaten für den Spargel:

- 500 g Spargel
- Salz
- 25 g Butter
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Prise Zucker

**Außerdem:**

- 120 g westfälischer Knochenschinken
- 120 g gekochter Schinken
- Heimathäppchen-Hollandaise

**Zubereitung:**

- **Für die Kartoffeln** die Frühkartoffeln gründlich waschen und in gesalzenem Wasser garkochen, etwa 25 Minuten – je nach Größe der Kartoffeln. Danach abgießen.
- In der Zwischenzeit **den Spargel** schälen und die Enden abschneiden.
- Spargel in gesalzenem Wasser mit Butter, Zitronensaft und Zucker garkochen, etwa 12 bis 15 Minuten – das Wasser soll nicht sprudelnd kochen, sondern leise simmern.
- Spargel abgießen und zusammen mit den Kartoffeln und beide Schinkensorten auf zwei Teller verteilen. **Tipp:** Die zarte Schale der Frühkartoffeln kann mitgegessen werden. Wer das nicht mag, pellt die Kartoffeln.
- Spargel mit etwas Hollandaise übergießen und sofort servieren. Restliche Hollandaise dazu reichen – **Mahlzeit!**