



Frischer Stangenspargel mit Schinken und Peccorino überbacken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Naturbelassener und unverfälschter kann man frischen Spargel nicht genießen.

Zutaten

- (4 Pers)
- 2 kg frischen, weißen Spargel
- 200g gekochten Schinken in Streifen geschnitten
- 50-60g frisch gehobelten Peccorino
- Etwas Butter
- 600-700g neue Mäuschenkartoffeln, Drillinge

Zubereitungsart

Schritt1

Den Spargel herkömmlich schälen. Die Schalen in Salzwasser mit etwas Zucker kurz 5-6 min. auskochen, Schalen herausnehmen.

Schritt2

In diesem Sud den Spargel 8-9 min. „al dente“ Simmern lassen.

Schritt3

Den Schinken in reichlich Butter ganz kurz „absteifen“ lassen.

Schritt4

Die Stangen portioniert auf den Tellern anrichten und die Schinkenstreifen darüber geben.

Schritt5

Jede Portion gut mit frisch gehobeltem Peccorino belegen und Tellerweise unter die glühenden Heizschlangen des Backofens schieben.

Schritt6

3-4 min. überbacken, bis der Peccorino zu laufen beginnt.

Schritt7

Umgehend mit den kleinen Mäuschen Pellkartoffen servieren.

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** kartoffeln, peccorino, schinken, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frischer-stangenspargel-mit-schinken-und-peccorino-ueberbacken/>