

SPARGEL WIE BEI URGROß- MUTTER



Zutaten für 4 Personen:

2kg weißer Spargel

1 TL Salz

1 TL Zucker

200g Butter

Kartoffeln und Schinken nach belieben

Walbecker Spargel

Spargelhof **Allofs**

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zubereitung:

- Spargel waschen, schälen und die unteren Enden abschneiden.
- Salz, Zucker und einen Stich Butter in einem großen Topf mit so viel Wasser zum Kochen bringen, dass der Spargel bedeckt ist. Wenn das Wasser kocht den Spargel hineingeben und etwa 15 Min. mit Deckel gar kochen.
- In der Zwischenzeit ebenfalls die Kartoffeln schälen und gar kochen.
- Wenn beides gar ist den Spargel vorsichtig aus dem Topf nehmen und auf vorgewärmten Tellern zusammen mit den Kartoffeln und dem Schinken anrichten.
- Die restliche Butter zerlassen und zum Spargel reichen.

