

Rezept der Woche

Spargel-Schinken-Rollen mit Spiegelei

Zutaten für 2 Personen

- 1 kg weißen Spargel oder 750 g geschälten Spargel
- 8 bis 10 Scheiben Schinken z. B. Serrano
- 4 Frühkartoffeln
- 2 Eier
- Salatblätter
- 2 Erdbeere
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Petersilie



Spargel-Schinken-Rollen mit Spiegelei

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Den Spargel in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen. Kartoffeln kochen und hinterher die Schale abziehen. Eier in die Pfanne schlagen und von einer Seite braten. Den gekochten Spargel mit dem Schinken umwickeln und auf einem Teller anrichten. Dazu die Kartoffeln auf die Salatblättern legen. Das Spiegelei auf den Schinken-Spargel-Stangen anrichten und mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen. Mit einer Erdbeeren fürs Auge und zum Naschen servieren.

Guten Appetit!



 **Garlipp-Spargel**

aus Schelldorf bei Stendal

www.garlipp-spargel.de · Tel. (03 93 62) 8 11 27

Wir schälen Ihren Spargel kostenlos!

Sie erhalten von 1 kg Spargel mindestens 200 g geschälte Stangen und 300 g Schalen (auf Wunsch)