



# Spargel mit Walnuss-Pellkartoffeln



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 508 kcal/2122 kJ  
Eiweiß: 15,9 g                      Fett: 31,2 g  
Kohlenhydrate: 40 g

**Zubereitungszeit:**  
ca. 1 Stunde

## Zubereitung:

1. Kartoffeln gründlich waschen. Kartoffeln in Salzwasser 15-18 Minuten kochen. Spargel schälen und die Enden abschneiden.
2. Spargel in leicht gesalzenem Wasser mit Zucker 10-12 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen und pellen.
3. Walnüsse grob hacken. Butter zerlassen, die Walnüsse darin leicht anrösten, Kartoffeln zugeben und kurz in der Walnuss-Butter schwenken. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und hacken. Unter die Kartoffeln mischen und mit Pfeffer würzen. Spargel abgießen und abtropfen lassen. Spargel auf einer Platte mit den Kartoffeln anrichten. Den Schinken dazu reichen.

## Zutaten für 4 Portionen :

- 750 g kleine Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- Salz
- 2 kg weißer Stangenspargel
- 1 Prise Zucker
- 80 g kalifornische Walnüsse
- 40 g Butter
- 1 Bund Petersilie
- Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Serranoschinken