



# Spargelpäckchen mit Walnuss-Pesto



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	1100 kcal/ 4670 kJ	Fett:	90 g
Eiweiß:	26 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	22 g
Kohlenhydrate:	46 g	ungesättigte Fettsäuren:	68 g

**Zubereitungszeit:**  
ca. 50 Minuten

## Zubereitung:

1. Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen, abschrecken und Schale abziehen. Kartoffeln längs halbieren.
2. Inzwischen für das Pesto Knoblauch schälen und grob hacken. Tomaten und Walnüsse grob hacken. Knoblauch, Tomaten, 125 Gramm Walnüsse und Parmesan in einen hohen Rührbecher geben, 125 Milliliter Olivenöl einlaufen lassen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Basilikum waschen, trocken schütteln und, bis auf einige Blättchen zum Garnieren, in feine Streifen schneiden. Basilikumstreifen unter das Pesto mengen.
4. Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. Spargel in kochendem Salzwasser mit Zucker 10–12 Minuten kochen. Vorsichtig aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.
5. Spargel gleichmäßig in 4 Päckchen aufteilen. Mit je 2 Scheiben Speck fest umwickeln. 4 Scheiben Speck in einer großen Pfanne ohne Fett knusprig auslassen und herausnehmen.
6. 2 Esslöffel Olivenöl in die Pfanne geben, je zwei Spargelpäckchen darin unter Wenden braten, so dass der Speck knusprig wird. Herausnehmen, warm halten. Restliche 2 Päckchen ebenso braten.
7. Inzwischen Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin unter Wenden goldgelb rösten. Mit Pfeffer und grobem Salz würzen. Je 1 Spargelpäckchen mit Pesto, 25 Gramm gehackten Walnüssen, einer Speckscheibe und Kartoffeln auf Portionsplatten anrichten. Mit Basilikumblättchen garnieren. Restliches Pesto dazureichen.

## Zutaten für 4 Portionen :

- 800 g Kartoffeln
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- 100 g getrocknete Tomaten
- 150 g kalifornische Walnuskerne
- 40 g Parmesankäse
- 125 ml + 2 EL Olivenöl
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 8 Stiele Basilikum
- 2 kg Spargel
- 1 TL Zucker
- 12 Scheiben (à ca. 10 g) Frühstücksspeck
- 15 g Butterschmalz
- grobes Meersalz