



Grüner Spargel mit Zitronenbutter und knusprigem Schinken

(für 4 Personen)

1,5 – 2 kg grüner Spargel
100 g Parmesankäse
200 g luftgetrockneter
Serano-Schinken in
hauchdünnen Scheiben
50 g Butter

2 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Pinienkerne
dünn abgeriebene Schale von
1½ unbehandelten Zitronen
Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 30–60 Min.

Spargel waschen, im unteren Drittel schälen. Enden abschneiden. Parmesankäse hobeln. Spargel in kochendem gesalzenem Wasser ca. 7 Minuten garen.

Grill des Backofens einschalten (oder Backofen auf 250 Grad vorheizen). Schinken auf ein mit Alufolie belegtes Backblech verteilen. Etwa 5 Minuten auf der mittleren Schiene knusprig braten. Butter und Olivenöl erhitzen, Pinienkerne darin goldbraun anbraten, abgeriebene Zitronenschale zugeben.

Spargel abtropfen lassen. Mit der Zitronenbutter übergießen, pfeffern und mit gehobeltem Parmesankäse bestreuen. Mit dem Schinken anrichten. Dazu passen italienisches Weißbrot oder neue Kartoffeln.

