

Kartoffelpüree mit grünem Spargel

Kartoffelpüree:

1 kg mehligkochende Kartoffeln
etwas Salz
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter (125 g)
etwas gemahlene Muskatnuss

Spargel:

750 g grüner Spargel
etwas Salz
etwas Zucker

Außerdem:

200 g roher Schinken



etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Je nach Region bekommen Sie den Schinken bereits als Schnippelschinken fertig geschnitten.

1. Kartoffelpüree: Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden. Kartoffelstücke mit Wasser bedeckt und etwas Salz in etwa 15 Min. gar kochen. Anschließend das Kochwasser abgießen. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Nach und nach unter Rühren mit einem Schneebesen oder Kochlöffel Crème fraîche Kräuter unterrühren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

2. Spargel: Spargel im unteren Drittel schälen. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Salz, Zucker und Spargel hineingeben und in 8-10 Min. gar kochen.

3. Schinken in Streifen schneiden. Kartoffelpüree, Spargel und Schinken auf einer Platte anrichten. Nach Belieben mit Kräutern bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 17 g, F: 11 g, Kh: 38 g, kJ: 1.372, kcal: 328