

Rezept Estragon-Kartoffeln mit überbackenem Spargel

Dieses Rezept der Estragon-Kartoffeln mit überbackenem Spargel hört sich zwar, dem Titel nach, nach hoher Kochkunst an, ist aber auch für Kochanfänger geeignet.

Zutaten:

Zutaten für den überbackenen Spargel:

500 g Spargel

50 g gekochter Schinken

2 EL Saure Sahne

Salz

1 Spritzer Zitronensaft

50 g geriebener Parmesan

Für die Estragon-Kartoffeln:

500 g Kartoffeln, kleine festkochende

20 g Butter

1 Bd. Estragon, gehackt

etwas Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser für etwa 15 bis 20 min (je nach Größe) garen.

In dieser Zeit den Spargel schälen und ebenfalls in kochendes Salzwasser geben und in 15 min weich kochen.

Die Kartoffeln abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Den Spargel ebenso abgießen, dabei aber ungefähr 100 ml des Kochsudes auffangen.

Für die Estragon-Kartoffeln mit überbackenem Spargel eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten und den Spargel

hineingeben.

Den Ofen zwischendurch auf 160°C vorheizen.

Den Schinken in Scheiben schneiden und auf dem Spargel verteilen.

Den Kochsud mit der sauren Sahne verrühren und mit Salz und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Anschließend den Parmesan auf den Spargel streuen und diesen für 10 min im Ofen überbacken.

In dieser Zeit werden die Kartoffeln für die Estragon-Kartoffeln mit überbackenem Spargel zubereitet.

Die Kartoffeln pellen und die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin von allen Seiten bräunen, eventuell noch etwas Butter in die Pfanne geben und die Kartoffeln nun mit dem Estragon sowie dem Salz überstreuen und noch einmal kräftig in der Pfanne schwenken.

Für die Estragon-Kartoffeln mit überbackenem Spargel die Auflaufform aus dem Ofen nehmen, eine Portion Spargel mit Soße sowie einige Kartoffeln auf einen Teller geben und servieren.

Tipp: Wem die Soße zu dünnflüssig ist, kann diese auch in einen kleinen Topf geben, aufkochen und mit etwas Speisestärke andicken.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)

[Zurück zu den Spargelrezepten](#)