

WEINGUT

Winkels-Herding



Rezept aus unserer
Versuchsküche

Mit Schinken umwickelter Spargel

Als Vorspeise je Person 3 Stangen Grünspargel –
als Hauptgericht je 7 - 10 Stangen. Und die gleiche Menge an möglichst großen
Scheiben von rohem Schinken.

Jede Stange mit einer Scheibe rohem Schinken umwickeln. In einer Pfanne Rapsöl
erhitzen und Spargelstangen darin unter gelegentlichem Wenden bei mittlerer
Hitze und ab und an abgedeckt ca. 10 Minuten garen.

Als Vorspeise passt dazu ein Dip aus Crème fraîche oder Mascarpone mit frischen
Gartenkräutern wie Estragon, Bärlauch oder Schnittlauch.

Als Hauptgang serviert, munden ganz klassisch Pellkartoffeln und Sauce
Hollandaise oder Sauce Bernaise hervorragend.

Als Wein empfehlen wir unseren trockenen Gewürztraminer.

Guten Appetit.