



# Bratkartoffelpfanne mit Spargel, Schinken und Rucola

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das ist nicht nur ein „Verlegenheitsgericht“ für jeden Tag, lecker herzhaft

## Zutaten

- 600 g kleine Pellkartoffeln
- 4 Stangen weißer Spargel
- 4 Stangen grüner Spargel
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 80 g Knochenschinken in 2 cm großen Blättern
- 10 Rucola Blätter in dünnen Streifen
- 1 El Butterschmalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Kümmel

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Den weißen Spargel herkömmlich schälen, holzige Enden wegschneiden und die Stangen schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

### Schritt3

Den grünen Spargel vorsichtshalber in unteren Drittel schälen, denn dort ist er oft noch holzig; ebenfalls schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

#### **Schritt4**

Die Kartoffeln gut waschen und in Salzwasser mit etwas Kümmel weich kochen. Auskühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.

#### **Schritt5**

Rucola waschen und in dünne Streifen schneiden, den Knochenschinken in 2 cm großen Blätter.

#### **Schritt6**

Der Ansatz:

#### **Schritt7**

Die Kartoffeln in Butterschmalz von beiden Seiten appetitlich braun braten, etwas Zeit nehmen. Den Spargel und die Zwiebeln dazu geben, weitere 4 - 5 min. braten, ebenfalls Farbe nehmen lassen, salzen, pfeffern.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Kurz vor dem Servieren den Schinken und die Rucola Streifen unterschwenken und sofort servieren.

**Rezeptart:** Gemüsegerichte **Tags:** bratkartoffeln, rucola, schinken, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bratkartoffelpfanne-mit-spargel-schinken-und-rucola/>