



Stangenspargel mit Schinken und Krabben

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Saisonal, Natur belassen, einfach, in 20 Minuten, dabei so... lecker

Zutaten

- 600 g-700 g frischer Spargel, herkömmlich geschält, holzige Enden auf gleiche Größe gekappt
- 100 g gekochter Schinken in dünnen Streifen
- 80 g Butter
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleines Bund Schnittlauch in Röllchen
- 2 hart gekochte Eier, gehackt
- 150 g deutsches Krabbenfleisch

Zubereitungsart

Schritt1

Den Spargel in Salzwasser mit einer Prise Zucker 15 min. "bissfest" kochen, portionsweise auf Küchentrepp ablaufen lassen und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Schritt2

2-3 min. vor Ende der Garzeit die Zwiebel in der Butter kurz anschwitzen und für 1 min. die Krabben, Eierwürfel und, Schnittlauch dazu geben, etwas pfeffern.

Schritt3

Über dem Spargel verteilen und junge Pellkartöffelchen dazu reichen.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** in 15 Minuten, natur belassen, Schnelles Single Essen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/stangenspargel-mit-schinken-und-krabben/>