



Besser essen.
Besser leben.

Spargel mit Schinken und Salzkartoffeln

4 Personen 25 Minuten 25 Minuten normal

Zutaten

1.5 kg weisser Spargel
16 Stck. geräucherter Schinken
1 kg mittelgrosse festkochende
Kartoffeln
1 Prise Salz, Pfeffer



Tipp

Bei Größen Kartoffeln den Autotherm auf 10 Minuten stellen. Bei dicken Spargel den Audiotherm auf 30 Minuten stellen. Das Rezept zur Sauce Hollandaise findet ihr in der Rezept Community der AMC.

Zubereitung

Kartoffeln garren

1. ganze Kartoffeln in den Topf geben. Die Navigeno auf Stufe "A" drehen und den Audiotherm auf 5 Minuten einstellen. Anschließend den Audiotherm auf das "Turbofenster" drehen. Nach den 5 Minuten den Topf in den Servierdeckel stellen und von selber den drucklos werden lassen (ca. 10 Minuten).

2.

Spargel zubereiten

3. Den Spargel gründlich schälen. Anschließend 250ml Wasser in die Hotpan geben und den Spargel hineinlegen. Den Audiotherm auf 25 Minuten stellen und auf das "Möhrensymbol" drehen. Nach den 25 Minuten den Spargel mit dem Schinken, Kartoffeln und der Sauce servieren.

Verwendete Produkte



Topf 20cm 3.0l



Navigeno



HotPan Stielgriff 28cm 3.0l



Secuquick softline 20cm