

# **Saltimbocca vom Spargel mit Parma-Schinken**

## **Für 2 Portionen**

4 Stangen Spargel    4 Scheiben Parma-Schinken    1 Bund Salbei  
2 Zitronen            Parmesan

Zunächst den zuvor gekochten Spargel aus seiner Form nehmen und die leicht holzigen Enden vom Spargel entfernen. Die Salbeiblätter vom Stängel abzupfen und auf den Spargel legen. Dann den Parma-Schinken zur Hand nehmen und den Spargel mit dem Salbei einwickeln. Nun eine Pfanne aufsetzen und heiß werden lassen. Dann etwas Olivenöl in die Pfanne geben. Den eingewickelten Spargel kurz in die heiße Pfanne legen und anbraten lassen. Nun den Spargel in eine Auflaufform legen. Mit einem Hobel etwas Zitronenschale von der Zitrone über den Spargel reiben. Dann etwas Olivenöl hinzufügen und etwas Parmesan über den Spargel geben. Den Ofen auf die Gratiniertstufe einstellen und den Spargel bei Oberhitze ungefähr drei bis vier Minuten lang gratinieren lassen. Schließlich das Ganze auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 30. 05. 2012