

# Kuhre

*Einkaufen auf dem  
Bauerhof*

## „Klassischer Spargel“ mit frischen Kartoffeln

### Zutaten

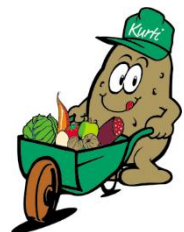
- 2 kg Spargel
- Salz, Zucker, Butter
- 1 kg junge Kartoffeln
- 250 g Butter
- 1 Bund Petersilie

### Zubereitung

Den Spargel schälen, in einen Topf mit Wasser, Salz, Zucker und etwas Butter ca. 20 Minuten kochen.

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser 20 Minuten kochen. Den Spargel gut abtropfen lassen, anrichten. Die Kartoffeln dazu geben.

Die flüssige Butter über den Spargel bzw. die Kartoffeln geben. Mit Petersilie garnieren. Dazu passt eine Schinkenplatte (roher, luftgetrockneter und geräucherter Schinken, gekochter Schinken)



Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

[www.hof-kuhre.de](http://www.hof-kuhre.de)  
Telefon: 05245-3590