



Spargelschlutzkrapfen mit gebratenen Schinkenstreifen

Zubereitung:

Den Schinken in dünne, kleine Streifen schneiden und den Schnittlauch klein hacken.

In einer Pfanne die Butter erhitzen und den Schinken darin nach belieben anbraten.

In der Zwischenzeit die Spargelschlutzer laut Packungsangabe kochen. Anschließend aus dem Wasser nehmen und in der Pfanne mit den Schinkenstreifen vorsichtig wenden.

Auf einem flachen Teller mit dem Schnittlauch anrichten und servieren.

 15 Min.

 3 Pers.

Zutaten:

1 Packung Spargelschlutzkrapfen von Strauss

10-15 dk gekochten Schinken

75 g Butter

etwas Schnittlauch