

Spargel-Schinkenspieße auf Kräuterreis

4 Portionen, Zubereitung ca. 50 min.

4 dicke grüne Spargelstangen
8 dicke weiße Spargelstangen
Salz
Prise Zucker
12 Scheiben Rohschinken

Kräuterreis:

10 g Butter
200 g Basmatireis
 $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ l Suppe
Salz
5 EL Kräuter gehackt (Kerbel, Petersilie, Basilikum)
3 EL Creme Fraiche

Olivenöl zum Braten
Einige Salbeiblätter
Spieße

Spargel abspülen, Enden abschneiden, schälen (weißen Spargel gut schälen, grünen nur im unteren Drittel). Beide Sorten separat in Salzwasser mit etwas Zucker und Butter bissfest kochen. Abschrecken und gut abtropfen lassen.

Kräuterreis: Butter in einem Topf schmelzen, Reis darin anrösten, mit Suppe aufgießen, salzen und 15–20 min. bei mittlerer Hitze garen, ab und zu mit der Gabel auflockern.

Reis von der Hitze nehmen, Kräuter und Creme Fraiche zugeben.

Spargelstangen in etwa 5-6 cm lange Stücke schneiden, auf jeden Spieß abwechselnd Spargelstücke zu den zusammengelegten Schinkenblättern stecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Spieße darin rundherum braten, Salbeiblätter zugeben und kurz mitbraten.

Spieße mit dem Kräuterreis anrichten und mit dem entstandenen Bratsaft beträufeln.

Dazu passt grüner Salat.

Gutes Gelingen!