

# Gebratener Schinken-Spargel

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Min.

**Dip:**

2 Frühlingszwiebeln  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter (125 g)  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
1 EL Milch  
etwas Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Limettensaft

**Schinken-Spargel:**

etwa 16 grüne Spargelstangen  
etwa 16 Scheiben roher Schinken,  
große Scheiben  
etwa 4 EL Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl  
frisch gemahlener Pfeffer

**1 Dip:**

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Crème fraîche Kräuter, Frischkäse, Milch und Frühlingszwiebeln in eine Rührschüssel geben und gut verrühren. Dip mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

**2 Schinken-Spargel:**

Spargel im unteren Drittel schälen. Jede Spargelstange mit einer Schinkenscheibe großflächig umwickeln. In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen. Den Schinkenspargel darin portionsweise unter gelegentlichem Wenden 8-10 Min. bei mittlerer Hitze braten.

**3 Schinken-Spargel mit Pfeffer würzen und mit dem Dip servieren.**

## Tipp aus der Versuchsküche

- Wenn Sie weißen Spargel umwickeln, beträgt die Garzeit 12-15 Min.