

Spargel mit gekochtem Schinken und Hollandaise Sauce



Sehr, sehr lecker!

Der Spargel. Königin des Gemüses.

Hier klassisch zubereitet mit gekochtem Schinken und natürlich frisch zubereiteter Sauce Hollandaise.

Mehr benötigt es nicht, und man hat ein sehr leckeres Gericht vor sich.



Spargel mit gekochtem Schinken und Sauce Hollandaise



6. Juni 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Klassiker](#)

Zubereitungszeit

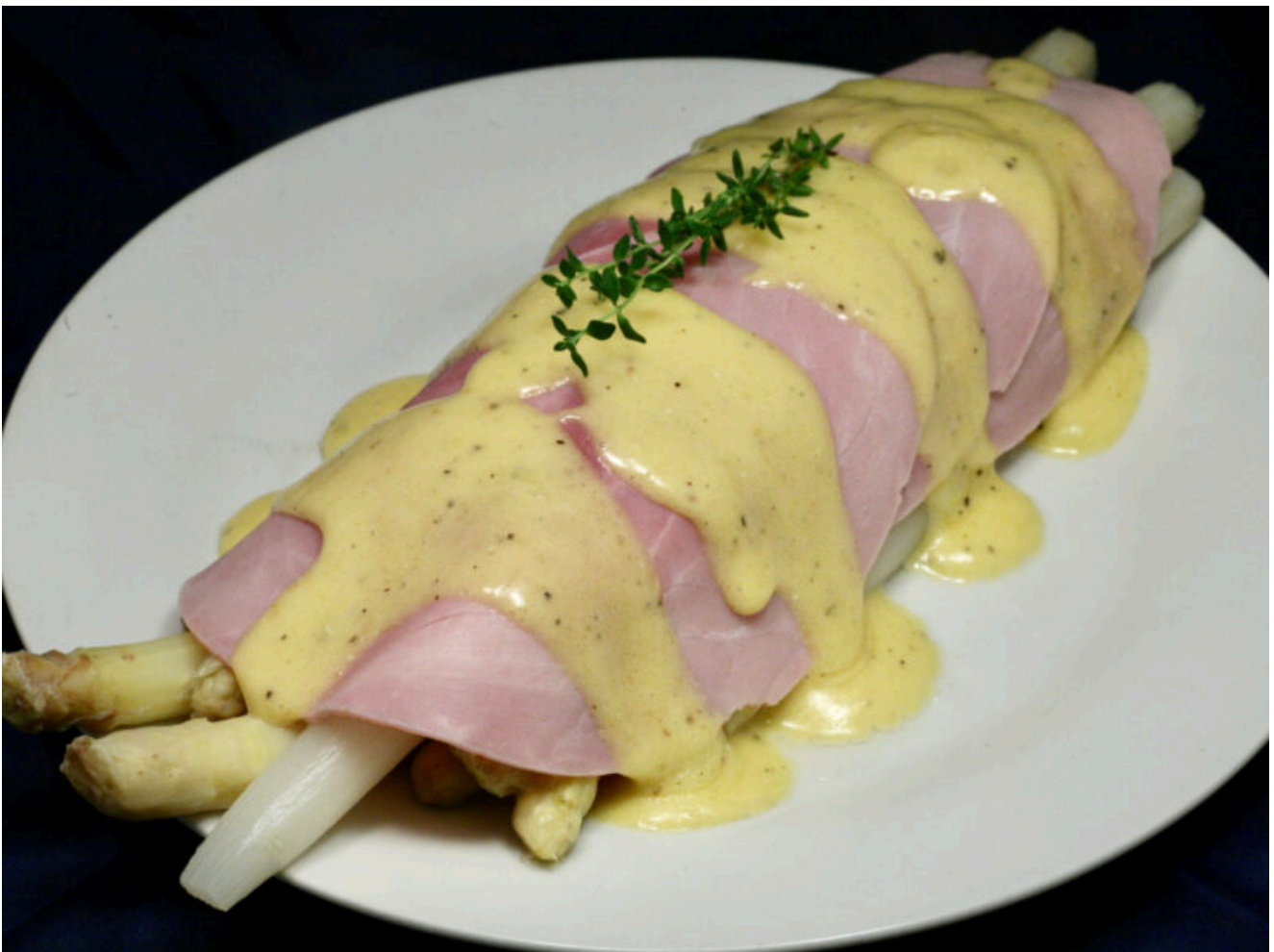
10 Minuten

Garzeit

12 Minuten

Gesamtzeit

22 Minuten



Zutaten

- 1 kg Spargel
- 200 g gekochter Schinken (6 Scheiben)
- Salz

Für die Sauce Hollandaise:

- [Grundrezept](#)

Anleitung

1. Spargel putzen und schälen.
2. Wasser in einem großen Topf erhitzen, leicht salzen und Spargel darin 12 Minuten garen.
3. Kurz vor Ende der Garzeit Sauce Hollandaise nach dem Grundrezept zubereiten.
4. Jeweils die Hälfte des Spargels in drei Scheiben gekochter Schinken einwickeln. Auf einen Teller geben.
5. Sauce Hollandaise darüber verteilen.
6. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

[Gekocht](#),
[Sauce Hollandaise](#),
[Schinken](#),
[Spargel](#)

© 2026 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/06/06/spargel-mit-gekochtem-schinken-und-sauce-hollandaise/>