



Spargel & Salzkartoffeln mit luftgetrocknetem Schinken in Bozener Sauce

Zutaten:

250 g	gute Butter	
1/8 l	gutes Olivenöl	Crismona Virgen Extra
250 g	Parmesan 24 Monate	Parmigiano Reggiano
4	hartgekochte Eier	
1	Bund Petersilie	
	schwarzer Pfeffer / Salz	

Zubereitung:

Parmesan reiben
Petersilie fein hacken
Eier fein würfeln
Butter im Öl schmelzen und auf Handwärme abkühlen lassen
Petersilie, Eier und Parmesan zugeben
mit reichlich Pfeffer und einer Prise Salz abrunden

Weinempfehlung:

2002 Riesling unplugged Weingut Tesch

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit !