

Christians

GENUSS-TIPP AUS



GEBACKENE SPARGEL-PALATSCHINKEN

ZUBEREITUNG

Grünen und weißen Spargel schälen und in Salzwasser bissfest kochen. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken und abtrocknen.
Palatschinken herstellen und abkühlen lassen.
Einen Palatschinken flach auflegen, dann jeweils 2 Scheiben Schinken und Käse sowie 2 Stangen weißen bzw. grünen Spargel hinauflegen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und unter etwas Druck zusammenrollen.
Das Ganze in Mehl, Ei und Brösel panieren und in Sonnenblumenöl ca. 4 Minuten schwimmend herausbacken.
Als Beilage empfehlen wir Petersielkartoffeln und Sauerrahmdip. Dieses Gericht kann man aber auch mit Salat wunderbar genießen.

ZUTATEN für 2 Personen

4 Stück Palatschinken
8 Stangen weißer Spargel
8 Stangen grüner Spargel
8 Blatt Saunaschinken
8 Blatt Gouda oder Edamer
1 l Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer

FÜR DIE PANADE
100 g griffiges Mehl
2 Eier
100 g Brösel

An Guata!

ALLE ZUTATEN DAZU FINDEST DU NATÜRLICH IN UNSERER MARKTHALLE.