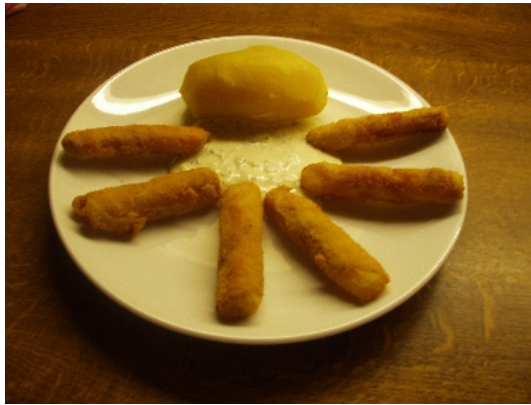


Gebackener Spargel



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Semmelbrösel / Paniermehl	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Weizenmehl (glatt)	Etwas / nach Bedarf
Roher Schinken / Schwarzwälder Schinken	100 g
Weißer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
weißer Spargel	½ kg
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Weißer Solospargel gut schälen, holzige Teile entfernen halbieren und in leicht gesalzenem Wasser, je nach Stärke 15-25 Minuten langsam köcheln lassen.

In Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und gut abtupfen.

Mit Salz und frisch gemahlenem weißem Pfeffer würzen. Die Spargel jeweils mit einer halben Scheibe hauchdünn geschnittenen Schwarzwälderschinken einwickeln.

In Mehl, kurz verschlagenem Ei und Bröseln panieren.

In heißem Fett goldgelb herausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Mit Rahm-Tartare-Sauce und Salzkartoffeln anrichten und mit grünen Salat servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1789-Gebackener-Spargel.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at