

4 Pax

Gebackener Spargel mit Schnittlauchsauce

Zutaten

12 Stk.	Spargel weiß
8 Blatt	Prager Schinken
1 EL	gehackte Petersilie
1	Zitrone
2	Eier

Weiteres:

Salz
Pfeffer
Mehl
Semmelbrösel



Arbeitsbeschreibung

1. Spargel schälen, 2 Minuten kochen und sofort in Eiswasser abschrecken. Spargel abtrocknen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und gehackter Petersilie würzen.
2. Die Spargelstangen einzeln mit den Schinkenblättern eindrehen und mit Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren.
3. In der Pfanne schwimmend in Butterschmalz hellbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und anrichten.

Hinweis

Dazu harmonisieren sehr gut eine kalte Schnittlauchsauce und Petersilienerdäpfel.