# Überbackene Spargel-Pfannkuchen

## Zutaten

- 250 g weißer Spargel
- 250 g grüner Spargel
- 1 Ei(er)
- 5 Stiele glatte Petersilie
- 125 ml Milch, 1,5% Fett
- 0,5 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 75 g Weizenmehl
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 3 Slightly leveled tablespoons HERTA Saftiger Genuss Saftschinken
- 150 ml Wasser
- 150 ml Sahne zum Kochen, 15 % Fett
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spargel Schinken-Röllchen
- 50 g Käse, gerieben

## Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Weißen Spargel ganz, grünen Spargel nur am unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden.
3. Für den Pfannkuchen-Teig Eier, Petersilie, Milch, MAGGI Gemüse Brühe und Mehl mit dem Stabmixer zu einer homogenen Masse verarbeiten.
4. Aus dem Teig in einer Pfanne (Durchmesser 24 cm) mit wenig Öl 3 Pfannkuchen backen. Diese mit je einer Scheibe Schinken und einer Portion weißen und grünen Spargel belegen und aufrollen. Gefüllte Pfannkuchen in eine Auflaufform legen.
5. Wasser und Sahne in einem Topf erwärmen und den Beutelinhalt des MAGGI Fix für Spargel Schinken-Röllchen einrühren und kurz aufkochen.
6. Die Sauce über die gefüllten Pfannkuchen geben, mit geriebenem Käse bestreuen und im Backofen etwa 40 Min goldbraun backen.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---|---|
| Kohlenhydrate | 32 g |
| Energie | 435 kcal |
| Fett | 25 g |
| Protein | 20 g |

64 Minuten

3 Portionen



MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de