



Panierter Spargel mit Sauce Hollandaise

Zutaten

- 500 g Spargel, weiß
- 1 l Salzwasser
- etwas Zucker
- 9 Slightly leveled tablespoons Käse
- 9 Slightly leveled tablespoons gekochter Schinken
- 2 Stück Ei(er)
- 100 g Panko Paniermehl
- etwas THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Sauce Hollandaise
- 125 ml Wasser
- 125 g Butter

Zubereitung

1. Spargel schälen und in Salzwasser mit einer Prise Zucker ca. 15 Min. bissfest garen. Herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.
2. Je 2-3 Stangen mit jeweils einer Scheibe Käse und einer Scheibe gekochtem Schinken umwickeln.
3. Eier aufschlagen und in einem tiefen Teller verquirlen. Panko Paniermehl in einen tiefen Teller geben. Spargelröllchen in Ei, dann in Paniermehl wenden.
4. Soviel THOMY Reines Sonnenblumenöl in die Pfanne geben, dass die Spargelröllchen darin schwimmen können. Heiß werden lassen. Die Spargelstangen zuerst auf der Wickelkante, dann auf der anderen Seite 5 Min. frittieren, bis sie knusprig gebräunt sind. Herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.
5. In einem Topf Wasser heiß werden lassen und MAGGI Für Genießer Sauce Hollandaise einrühren und zum Kochen bringen. Butter in Stücke schneiden und unterschlagen, bis sie geschmolzen ist. Spargelröllchen mit der Sauce Hollandaise servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	33 g
Energie	844 kcal
Fett	66 g
Protein	30 g

🕒 30 Minuten

⊕ 3 Portionen