



Crunchy Spargel mit Kräuterpfannkuchen

Zutaten

- 2 Ei(er)
- 300 ml Milch, 3,5% Fett
- 150 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 10 g Petersilie, glatt
- 5 Stängel Dill
- 70 g Babyspinat
- 5 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 g Spargel, weiß
- 150 g Butter
- 50 g Panko Paniermehl
- 125 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Sauce Hollandaise
- 100 g Parmaschinken

Zubereitung

1. Backofen auf 80°C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. In einem Messbecher Eier, Milch, das gesiebte Mehl und Salz mit dem Pürierstab zu einem glatten Teig verbinden.
3. Petersilie und Dill waschen, trockentupfen und von den Stengeln zupfen. Babyspinat waschen und trockentupfen. Kräuter in den Messbecher geben und durchmischen. Babyspinat nach und nach dazugeben und fein pürieren.
4. Teig 20 Min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit Spargel schälen, holzige Enden abschneiden.
5. In einer beschichteten Pfanne (24 cm) Öl heiß werden lassen und nacheinander 4 Kräuterpfannkuchen ausbacken. Im vorgeheizten Backofen warmhalten.
6. In einer großen Pfanne 2 TL Öl heiß werden lassen. Spargel darin braun anrösten, 25 g Butter dazugeben und weiterbraten, bis er bissfest gegart ist. Pankobrösel dazugeben und hellbraun rösten. Spargel in der Bröselbutter schwenken.
7. MAGGI Für Genießer Sauce Hollandaise nach Packungsanleitung mit 125 ml Wasser und restlicher Butter zubereiten.
8. Crunchy Spargel mit den Kräuterpfannkuchen, Parmaschinken und Sauce Hollandaise zusammen anrichten. Die knusprigen, gebräunten Pankobrösel darüber streuen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 49 g

Energie 692 kcal

🕒 54 Minuten

⊕ 4 Portionen

Fett	46 g
Protein	20 g