

Kochen mit Klaus

Spargel mal anders

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 500 g weißer Spargel, 3 Edamer-Scheiben, 2 Eier, Pfeffer, Salz,
- 200 g Kochschinken (6 große Scheiben), Zitronensaft, Öl, Mehl,
- Semmelbrösel, Butter, Petersilie

Zubereitung:

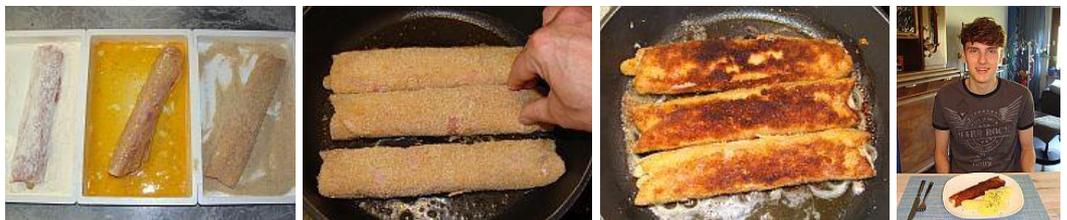
1. Spargel ganz schälen, Enden abschneiden. Im Dampfgarer mit Salz u. Zitronensaft benetzt ca. 25 Min. garen. Abtrocknen u. abkühlen lassen.



2. Jeweils 2 Scheiben Schinken längs aneinanderlegen. Je 1 Scheibe Edamer mittig darauflegen, 3-4 Stangen Spargel (je nach Dicke) auflegen, einrollen u. mit Zahnstochern feststecken.



3. Eier mit Salz u. Pfeffer verquirlen. Spargel-Rollen in Mehl wenden, abklopfen, durch das Ei ziehen u. in den Semmelbröseln wälzen. In einer Bratpfanne mit erhitztem Öl so lange rundum braten, bis sie knusprig sind.



Tipp des Chaoten: *Dazu Salzkartoffeln servieren.*

