

Mai 2014

Spargel im knusprigen Hafermantel

| Zutaten: | Zubereitung: |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pfannkuchen herstellen: | |
| 2 Eier 80 g Mehl T 550 40 g kernige Haferflocken 60 ml Milch 60 ml Mineralwasser 1 TL Salz | mit den Schneebesen des Handrührgeräts zu einem flüssigen Teig verrühren, ca. 20 Minuten quellen lassen |
| 2 EL Rapsöl 4 EL kernige Haferflocken | in einer Pfanne erhitzen, 1 EL Haferflocken in die Pfanne geben und einen dünnen Pfannkuchen darauf backen. Auf diese Weise insgesamt 4- 6 Pfannkuchen backen |
| Füllung: | |
| 1 kg Spargel | waschen, schälen, mit einer Prise Zucker und Salz im mit wenig Wasser bissfest garen (15 Minuten) oder im Dampfgarer bei 100 Grad 15 Minuten garen |
| 250 g Mozzarella Käse 200 g gekochter Schinken | in kleine Würfel schneiden |
| 80 g Sauerrahm ½ Bund feingehackte Petersilie ½ Bund feingeschnittener Schnittlauch Salz, Pfeffer, 1 EL Zitronensaft | mit dem Mozzarella / Schinken vermischen, abschmecken |
| Die Schinkencreme auf den Pfannkuchen verteilen, jeweils 5- 7 Stangenspargel darauf geben und aufrollen, in eine Auflaufform legen | |
| 120 g Sauerrahm 3 EL geriebener Bergkäse oder Parmesan | vermischen, über die Pfannkuchen verteilen und bei 170 Grad Umluft für 15 – 20 Minuten im Backofen überbacken |

