

Spargel mal ganz anders

panierter Spargel, saftig, kross und lecker



Den frischen Spargel schälen. In Salzwasser mit einem kleinen Stück Butter gar kochen (sollte noch etwas "Biss" haben).

Jeweils 2-3 Stangen Spargel je nach Dicke mit einer Scheibe Gouda einwickeln, dann in eine Scheibe Schinken darum wickeln und diese mit Zahnstochern feststecken.

Dann werden diese Spargel-Gouda-

Schinken-Teilchen in Mehl gewendet und anschließend leicht abgeklopft. Dann durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen.

In einer Bratpfanne mit erhitztem Öl so lange anbraten, bis sie knusprig sind.

Man kann diesen panierten Spargel heiß oder kalt essen – es geht beides.

Schmeckt super lecker, man braucht keine Beilagen mehr (macht tierisch satt) und der Spargel schmeckt mal ganz anders.

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Spargel, frischer

250 g Käse (Gouda oder Edamer), in Scheiben geschnitten

250 g Schinken, gekochter, möglichst große Scheiben

2 Ei(er), verquirlte

100 g Mehl

100 g Semmelbrösel

Öl zum Braten

Spargelsuppe aus Österreich



Karotten und Sellerie waschen, schälen und klein schneiden oder hobeln. Danach in Olivenöl oder Butter leicht anschwitzen. Spargel waschen und schälen, danach in ca. 2 cm große Stücke schneiden und zu Karotten und Sellerie geben.

Danach aufgießen, die Brühe sollte gut 3 cm über dem Gemüse stehen, und solange kochen, bis der Spargel schön

weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell mit etwas Mehl binden (etwas Mehl mit kaltem Wasser glatt rühren, zur Suppe geben, umrühren und ein paar Minuten durchkochen). Den fein geschnittenen Schnittlauch kurz vor dem Servieren beifügen.

Zutaten für 4 Portionen:

4 große Karotte(n)

½ Knollensellerie

½ Bund Schnittlauch

500 g Spargel

1 Liter Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

Olivenöl oder Butter

evtl. Mehl zum Binden

Erdbeeren und Rhabarber mit Creme

Zutaten:

Ca. 1 kg Erdbeeren; ca. 600 g Rhabarber; 1 kg Quark; 500 ml Sahne; 1 Vanilleschote; Zucker;
100 ml Milch, Zucker

Zubereitung:

Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und in der Milch aufkochen. Erdbeeren waschen und zerkleinern, mindestens halbieren. Erdbeeren kleinschneiden, Rhabarber schälen und kleinschneiden. Beides in einem Topf mit Zucker einköcheln. Die Sahne steif schlagen und mit der Vanillemilch unter den Quark heben. Nach Bedarf zuckern. Früchte und Creme schichten, mit Erdbeeren verzieren.