

Spargel mit Kräuter-Kratzete



spargel-insel.de – frischer Bio-Spargel vom Biolandhof Keil

Spargel mit Kräuter-Kratzete*

Zutaten für 4 Personen

1 kg weißer Spargel
1 TL Butter
Salz, Zucker

100 g geschmolzene Butter

4 Eier, 250 g Mehl,
400 ml Milch, 1 TL Salz,
je 1 Bund Schnittlauch und Petersilie
(wahlweise auch Bärlauch)
Butterschmalz

100 g grob geriebener Bergkäse

* Kräuterpfannkuchen

Zubereitung

Den Spargel schälen und in kochendem Wasser mit einer Prise Zucker und 1 TL Butter ca. 12 Minuten kochen. Spargel herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen.

Inzwischen Eier trennen. Eigelbe mit Mehl, Milch und Salz zu einem Teig verrühren und 10 Min. ruhen lassen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, schneiden und in den Teig rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Backofen auf Umluft 50 °C vorheizen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz schmelzen. Teig portionsweise in die Pfanne geben. Sobald der Teig stockt, mit zwei Gabeln in Stücke reißen, diese rundum braten und dann in eine Schüssel geben, mit Käse bestreuen und im Backofen warmhalten. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

Den Spargel mit der geschmolzenen Butter und der Kräuter-Kratzete anrichten.

spargel-insel.de – frischer Bio-Spargel vom Biolandhof Keil



Postversand | Verkauf ab Hof Mo-Sa 7-12 Uhr
Marienplatz 1, 93309 Kelheim/Kapfelberg, Tel.: 09405 1492,