

Spargel Cordon Bleu

Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 8 Stangen weißer Spargel
- 1 TL Salz
- 80g Mehl
- 2 Eier
- 100g Semmelbrösel
- 4 Scheiben gek. Schinken
- 4 Scheiben Gouda
- Butter zum Anbraten



Zubereitung:

Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Dann den Spargel gesalzenes, kochendes Wasser geben und 10 Minuten kochen.

Mehl auf einen tiefen Teller geben, Eier auf einem weiteren Teller verquirlen und einen dritten Teller mit Semmelbröseln belegen.

Kochschinken mit je einer Scheibe Gouda und 2 Spargelstangen belegen. Alles zusammenrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Spargelröllchen erst im Mehl, dann im Ei und danach in den Semmelbröseln wenden.

Reichlich Butter in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen von allen Seiten bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten.

Dazu passt: Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Pommes, Wedges, Gemischter Salat, Bärlauch- oder Kräuter-Dip