

Spargel-Pfannkuchen

Zutaten:

1kg Spargel
Salzwasser
Butter
Zucker
200g rober Schinken
2 EL Petersilie
150g Mehl
2 Eier
125ml Bier
125ml Wasser
Butter zum Braten

Zubereitung:

Den Spargel schälen und das Stangenende abschneiden. Anschließend bündeln und in Salzwasser mit Zucker und Butter 10-12 Minuten lang kochen. In der Zwischenzeit aus Mehl, Eiern, Bier und Wasser einen Pfannkuchenteig rühren. In der Pfanne hauchdünne, knusprige Pfannkuchen backen. Das geht am einfachsten, wenn Sie beim Eingießen des Teiges die Pfanne hin und her schwenken, so dass der Teig sich gleichmäßig verteilen kann. Die Pfannkuchen mit Schinken belegen, den abgetropften Spargel darauf verteilen und mit etwas Petersilie bestreuen und einrollen.

Sofort servieren.

Guten Appetit!



Foto: msf33 - Fotolia.com

SPARGELHOF
Bolhuis

Quebbren 15, 22889 Tangstedt-Kringel
Tel: 04109/252930