Panierter Spargel mit Schinken und Käse

Der panierte Spargel mit Schinken und Käse auch Spargel-Cordon bleu genannt ist ein besonderes Gericht, das klassischen Spargelgenuss in knuspriger Form neu interpretiert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

8 Stangen	Weißer Spargel
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Zucker
1 EL	Zitronensaft
8 Scheiben	Kochschinken
8 Scheiben	Käse (Emmentaler, Gouda)
50 g	Weizenmehl
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
75 g	Semmelbrösel (Paniermehl)
3 EL	Butterschmalz
	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für den panierten **Spargel mit Schinken und Käse** den weißen Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen. In einem Topf Wasser mit Salz, Zucker und Zitronensaft aufkochen und den Spargel darin etwa 10–12 Minuten bissfest garen. Anschließend herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

2. Die Schinkenscheiben flach auslegen und jeweils mit Käse belegen. Je eine Spargel-Stange darauflegen und alles vorsichtig zu festen Rollen einwickeln. Die Spargel Cordon bleu zuerst im Mehl wenden, dann durch verquirltes Ei ziehen und anschließend in Semmelbröseln wälzen.

3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den panierten Spargel rundherum goldbraun und knusprig backen. Mit Sauce hollandaise, die Zubereitung findest du **hier**, frischem Schnittlauch und Zitronenscheiben servieren.

Tipp

Zum panierten weißen Spargel passen Kartoffeln oder ein frischer Blattsalat.