

<b>Spargel, mal ganz anders</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den frischen Spargel schälen. In Salzwasser mit einem kleinen Stück Butter gar kochen (sollte noch etwas „Biss“ haben).</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul> <p>In einer Bratpfanne mit erhitztem Öl so lange anbraten, bis sie knusprig sind.</p>		<b>Zutaten für 4 Portionen:</b> 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
Arbeitszeit: ca. 30 Min. Kochzeit: ca. 30 Minuten		