

Spargel-Crêpes mit Schinken

Für 2 Personen

500 g Spargel, weiß	200 g Knochenschinken, geräuchert	250 g Mehl
100 g Zucker	250 ml Milch	4 Eier
1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Butter	1 Bund Schnittlauch
Pflanzenöl	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Spargel gründlich schälen und in Wasser mit Zucker und Zitronensaft köcheln lassen. Das Mehl mit dem Zucker, einer Prise Salz, den Eiern, der Milch und 250 Millilitern Wasser zu einem Teig verrühren. Den Schnittlauch klein hacken und unter den Teig heben. Den Teig in etwas Pflanzenöl hauchdünn ausbacken. Den Spargel auf die Crepes geben, ein Flöckchen Butter darauf schmelzen lassen, mit dem Schinken belegen und den Crepe zu einer Rolle wickeln. Die Spargelcrepes auf Tellern anrichten.

Maren Wallenhorst am 08. Juni 2010