

## Pikante Spargel-Speck-Küchlein

### Für 6 große Förmchen:

100 g weißer Spargel	200 g grüner Spargel	Salz
150 g Speck	250 g Crème-fraîche	50 ml Milch
50 ml Sonnenblumenöl	2 Eier	300 g Mehl
1 EL Backpulver	100 g geriebener Parmesan	

Weißes und grünes Spargel waschen. Von beiden Sorten die holzigen Enden abschneiden. Weißes Spargel schälen. Beide Spargel ca. 7 Minuten in Salzwasser weich garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Spargel längs halbieren und schräg, in 1 cm lange Stücke schneiden. Speck fein würfeln und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eine große Muffinform mit 6 Mulden oder eine etwas kleinere Form mit 12 Mulden einfetten und mit etwas Mehl bestreuen. (oder mit Papier-Muffinförmchen auslegen) Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Crème-fraîche, Milch, Öl und Eier cremig verrühren. Mehl, Käse und Backpulver unterheben Speck und Spargelstückchen unterheben. Muffinförmchen zu etwa 2/3 mit der Teigmasse füllen. Muffins im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, warm oder kalt servieren. Dazu passt ein knackiger Frühlingsalat und eine Limonen-Honig-Sauerrahmcreme.

Jörg Sackmann am 07. Mai 2013