

Schinken-Käse-Spargel-Röllchen

Für 4 Personen:

500 g Spargel (mitteldick)	Salz, Zucker	1 EL Butter
4 Sch. Gouda	4 Sch. Kochschinken	100 g Mehl
100 g Panko-Brösel	2 Eier	5 EL Öl
2 Stiele Petersilie		

Spargel schälen, holzige Enden abschneiden. Wasser in einem großen Topf aufkochen, Salz, Zucker und Butter hinzugeben.

Spargel in 8-12 Minuten darin bissfest garen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Küchentuch abtrocknen.

Spargel in 4 Bündel aufteilen. Jedes Bündel mit einer Scheibe Käse und danach mit einer Scheibe Schinken umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.

Mehl und Panko-Brösel auf zwei tiefe Teller geben. Eier in einem tiefen Teller aufschlagen und verquirlen. Anschließend die Spargelbündel erst in Mehl, dann im verquirlten Ei und zuletzt in Panko-Brösel wenden.

Öl in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.

Spargelröllchen darin rundherum goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken.

Auf die Spargel-Röllchen streuen und servieren. Dazu schmeckt Remoulade.

NN am 19. April 2021