

# Panierter Spargel

## Für 4 Portionen:

500 g Spargel, frisch	250 g Gouda (Scheiben)	250 g Kochschinken (Scheiben)
100 g Mehl	2 Eier	Zitronensaft
100 g Pankobrösel	Butterschmalz	Salz, Pfeffer, Butter

Den frischen Spargel schälen. Die Schalen auskochen. Den Spargel in gealzenem Kochwasser mit einem kleinen Stück Butter ca. 10 min. garen.

Jeweils 3 Stangen Spargel in eine Scheibe Gouda wickeln, dann in eine Scheibe Schinken und alles mit Zahnstochern fixieren.

Die so vorbereiteten Spargel-Röllchen in Mehl wenden, leicht abklopfen, durch mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz gewürztes, verquirltes Ei ziehen und in den Pankobröseln wälzen.

In einer Bratpfanne mit erhitztem Butterschmalz knusprig braten.

NN am 16. Dezember 2021