Spargel-Cordon-Bleu mit grünem und weißem Spargel

Für 4 Portionen:

8 Stangen Spargel weiß	8 Stangen Spargel grün	16 Scheiben Schnittkäse
16 Scheiben Schinken	60 g Mehl	60 g Semmelbrösel
2 Eier	1 EL Milch	

Mögliche Beilagen:

Kartoffelsalat	Petersilienkartoffeln	gemischter Salat
Gurkensalat	Kräutersauce	Bärlauch-Dip

Den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Den weißen Spargel schälen. Ggf. die Enden vom grünen Spargel ebenfalls schälen.
In einem großen Topf Wasser erhitzen. Den weißen Spargel darin bissfest kochen (10-15 Minuten). Den grünem Spargel für einige Minuten hinzugeben.
Anschließend den Spargel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen und kurz abkühlen lassen.
Jede Spargelstange mittig mit einer Käsescheibe und einer Schinkenscheibe umwickeln.
Die Eier mit einem Esslöffel Milch verquirlen.
Den umwickelten Teil jeder Spargelstange in Mehl wälzen, in das verquirlte Ei tunken und in Semmelbröseln wälzen.
Die so vorbereiteten Spargelstangen in heißem Fett goldgelb backen und danach auf einem Küchentuch gut abtropfen lassen. Für diesen Arbeitsgang eignet sich auch eine Heißluft-Fritteuse.

Verena Pelikan am 06. Mai 2025