

Spargel in Crêpes mit

Frischkäse und gebräunter Butter

– Bio Kochbox KW 24



Spargel in Crêpes mit Frischkäse und gebräunter Butter



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 400 g weißer Spargel
- 150 g Frischkäse
- 1 Handvoll Petersilie
- 1 Schalotte
- 40 g Parmesan, gerieben

Eigener Vorrat:

- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Butter
- 100 g Mehl
- 200 ml Milch
- 1 EL Öl
- Muskat

Zubereitung:

Der weiße Spargel wird geschält, die holzigen Enden werden abgeschnitten und die Stangen werden gewaschen, trockengetupft und in leicht gesalzenem Wasser oder Dampf bissfest gegart. Für den Crêpeteig werden Mehl, Eier, Milch, eine Prise Salz und etwas Muskat zu einem glatten Teig verrührt, der kurze Zeit ruhen darf. Die Petersilie wird gewaschen, trockengeschüttelt und feingehackt, die Schalotte wird geschält und sehr fein gewürfelt. Frischkäse wird mit einem Teil der Petersilie, etwas Pfeffer, fein geriebenem Parmesan und den Schalottenwürfeln glatt verrührt. In einer beschichteten Pfanne werden aus dem Crêpeteig nacheinander dünne Crêpes ausgebacken. Die gegarten Spargelstangen werden in die Crêpes gelegt, mit der Frischkäsemasse bestrichen und locker eingerollt. In einer kleinen Pfanne wird Butter so lange erhitzt, bis sie nussig duftet und leicht bräunt. Die gefüllten Crêpes werden in eine Auflaufform gelegt, mit etwas brauner Butter beträufelt und kurz im Ofen erhitzt. Vor dem Servieren wird die restliche Petersilie darübergestreut.