



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

750 g	grüner Spargel
2 TL	Speisestärke
100 g	Paniermehl
150 g	Parmesankäse
3	Eier
6 EL	Olivenöl
150 g	Crème fraîche
1/2	Zitrone
6	Blättchen Pfefferminze
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

...und dazu Blanchet Chardonnay
Trocken

Zubereitung

1

Zunächst den Backofen auf 200° Ober-/ Unterhitze vorheizen. Hier werden die restlichen Spargelstücke vom Rezept Spargel Bruschetta verwendet oder ganz unabhängig ganze Spargelstangen. Die trockenen Enden des Spargels abschneiden und die Speisestärke über die Stangen verteilen. Die Eier in einer Schüssel verquirlen. Den Parmesan sehr fein reiben. In einer weiteren Schüssel das Paniermehl und den Parmesan vermischen. Ein Backpapier auf ein Backblech legen, großzügig das Olivenöl darauf verteilen.

2

Eine Spargelstange durch das Ei ziehen, danach in der Paniermehl-Parmesan-Mischung wälzen und auf das Backpapier legen. So mit dem gesamten Spargel verfahren. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und nach ca. 10 Minuten die Spargel Fritten wenden und weitere 10 Minuten backen.



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren