



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

Zeitaufwand
ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad
leicht

Personenanzahl
2 Personen

Zutaten

500 g	grüner Spargel
100 g	Mehl
2	Eier
100 g	Semmelbrösel
50 g	Parmesankäse
etwas	Petersilie
Saft 1	Zitrone
gute Prise	Meersalz

..und dazu Blanchet Blanc de Blancs
Trocken

Zubereitung

1

Den Spargel waschen und die Enden abschneiden. In einem großen Topf Wasser mit einer guten Prise Meersalz und dem Zitronensaft zum Kochen bringen. Den Spargel in das kochende Wasser geben und ca. eine Minute kochen. Dann sofort in kaltem (Eis-)Wasser abschrecken. Den Spargel mit einem Küchentuch trocken tupfen.

2

Nun drei Teller für die Panierstation aufbauen: Der erste Teller beinhaltet Mehl, auf dem zweiten Teller werden die beiden Eier miteinander verquirlt und auf dem dritten Teller werden Semmelbrösel, Parmesan und Petersilie miteinander vermischt.

3

Den Spargel zunächst im Mehl wenden - überschüssiges Mehl sachte abklopfen. Danach den Spargel komplett mit dem verquirlten Ei bedecken, sodass die Semmelbrösel-Parmesan-Mischung den Spargel vollständig umgeben kann.

4

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel rundum knusprig backen.

[Zum Blog Puppenzimmer](#)

Diese Website wurde mit [toujou](#) gebaut