

Spargel Cordon bleu

Ein Spargelgericht der besonderen Art, das wirklich auch schon eingefleischte Spargel-Hasser überzeugt hat.

Zutaten für 4 Portionen:

500 g frischer Spargel
250 g Käse (Gouda oder Edamer), in Scheiben geschnitten
250 g gekochter Schinken, möglichst große Scheiben
2 verquirlte Eier
100 g Mehl
100 g Semmelbrösel
Öl zum Braten



So wird's gemacht:

Den frischen Spargel schälen. In Salzwasser mit einem kleinen Stück Butter, etwas Zucker und Zitronensaft gar kochen (sollte noch etwas "Biss" haben).

Jeweils 2 bis 3 Stangen Spargel – je nach Dicke – mit einer Scheibe Käse einwickeln, dann in eine Scheibe Schinken wickeln und diese mit Zahnstochern feststecken.

Dann werden diese Spargel-Gouda-Schinken-Teilchen in Mehl gewendet und anschließend leicht abgeklopft. Dann durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen.

In einer Bratpfanne mit erhitztem Öl so lange anbraten, bis sie knusprig sind.

Dazu passt sehr gut ein frischer Sommersalat oder ein paar leckere Kartoffeln.

**Guten Appetit wünscht
Edelgard Geitz**

