

Kochen mit Klaus

Spargel Cordon Bleu

Zutaten: (Für 4 Stück)

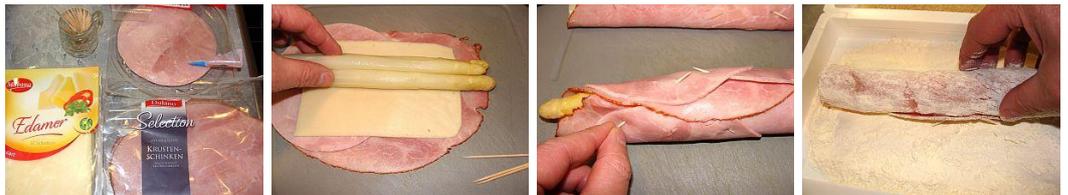
- ca. 600 g weißer Spargel (12 Stangen 16-22 mm), 4 Scheiben Edamer
- Salz, Zucker, Zitronensaft, 350 g Kochschinken, 2 Eier, 80 g Mehl,
- 100 g Semmelbrösel, Butterschmalz

Zubereitung:

1. Spargel schälen, Enden abschneiden. Spargel im Dampfgarer mit Salz, Zitronensaft u. Zucker bestreut ca. 18 Min. garen (Spargel sollte noch Biss haben). Etwas abkühlen lassen.



2. Jeweils 3 Stangen Spargel je nach Dicke mit einer Scheibe Käse einwickeln, dann in eine Scheibe Schinken darum wickeln u. mit Zahnstochern feststecken.



3. Spargel-Gouda-Schinken-Teilchen in Mehl wenden u. anschließend leicht abklopfen. Dann durch das verquirlte Ei ziehen u. zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen. In einer Bratpfanne mit erhitztem Butterschmalz so lange braten, bis sie knusprig sind.



Tipp des Chaoten:

Mit Petersilie und Cocktailtomaten garnieren. Lecker!!!



Erstellt von Klaus am 19.04.2016