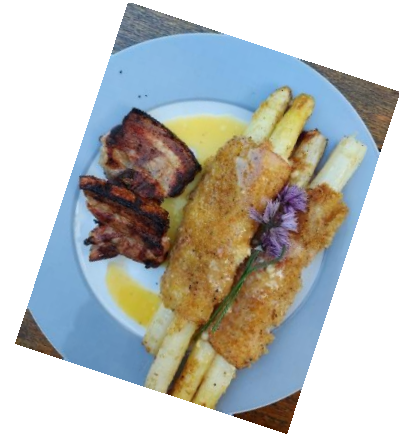


Spargel-Cordon-Bleu



Zutaten:

- 500 g weißer Spargel
- 5 Scheiben gekochter Schinken
- 5 Scheiben Emmentaler
- 100 g Mehl
- 100 g Semmelbrösel
- 1-2 Eier
- etwas Fett
- 1 TL Butter
- Salz
- Zahnstocher



Herstellung:

Spargel gründlich schälen und die Enden je nach Trockenheit $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ cm abschneiden. In einem großen Topf ausreichend Wasser mit Salz und 1 TL Butter aufkochen. Spargel einlegen und bissfest kochen.

Spargel aus dem Topf nehmen und auf einem Küchentuch trocken tupfen.

3 Stangen Spargel in eine Käsescheibe einrollen, sodass die Spargelenden links und rechts rausspitzen. Die Käse-Spargel-Rolle in eine Schinkenrolle einrollen, anschließend mit Zahnstochern fixieren.

Die fertigen Spargel-Rollen werden jetzt paniert.

Die Eier mit etwas Wasser, Salz und Pfeffer verquirlen. Die Spargel-Rollen in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren. Die Panade leicht andrücken. Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Spargel-Rollen rundherum goldbraun anbraten.



Die Spargel-Cordon-Bleus mit Petersilie bestreuen mit Sauce Hollandaise und einer Kleinigkeit vom Grill servieren.

Guten Appetit!!