

Schinken – Spargel - Pfannkuchen



Zutaten für 10 Pfannkuchen:

200 g Mehl
4 Eier
250 ml Vollmilch
50 ml Mineralwasser
1 Prise(n) Salz
Butterschmalz zum Braten

Zubereitung der Pfannkuchen:

In einer mittelgroßen Rührschüssel die Eier mit der Milch schaumig schlagen.

Mehl und Salz unterheben, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Teig 10 Minuten ruhen lassen. Vor dem Braten das Mineralwasser hinzufügen und kurz leicht verrühren.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und eine Kelle Teig hineingeben. Eierpfannkuchen bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Dann wenden und auch von der anderen Seite goldbraun backen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Falls nötig zwischendurch noch etwas Butterschmalz in die Pfanne geben.

Zutaten für die Spargel:

1 Kilo Spargel ungeschält
250 gr. Butter
5 EL Mehl
1 Becher Schlagsahne oder 200ml Milch
1 Zitrone
1 EL Zucker
2 EL Salz
1 Msp. Muskatnuss

Zubereitung der Spargel:

In das Kochwasser kommen, Salz, 1 El Butter, Zucker und eine halbe Zitrone und zum Kochen bringen.

Die holzigen Enden entfernen. Weißer Spargel wird ca. eine halbe Hand breit vom Kopf entfernt geschält. Nun die Spargel in 2 Fingerbreite Stücke schneiden und ins Kochwasser geben. Kurz aufkochen lassen und dann den Spargel darin garziehen lassen.

Spargelsud aufheben !!!

Butter in einem Topf schmelzen. Mit dem Mehl bestäuben und unter Rühren kurz dünsten. 300 ml Spargelfond und 200 ml Milch zugießen und aufkochen. Sauce unter gelegentlichem Rühren 15 Min. bei mittlerer Hitze kochen.

Für unser Gericht brauchen wir noch Schinken und geriebenen Parmesankäse.