

Kuhre

*Einkaufen auf dem
Bauerhof*

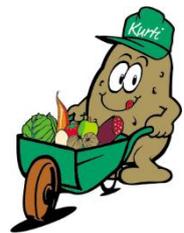
Knusperspargel

Zutaten

- 12 Stangen weißer Spargel (mittlere Dicke)
- 4 Scheiben Gouda (etwas dicker)
- 4 Scheiben Kochschinken (nicht zu dünn)
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 100 g Semmelbrösel
- Bratöl

Zubereitung

Den Spargel schälen und in Salzwasser bissfest garen. Jeweils 3 Stangen erst in einer Goudascheibe, dann in Schinken einwickeln und mit einem Zahnstocher quer feststecken. Dann in Mehl wenden, etwas abklopfen, durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss in Semmelbröseln wenden (panieren). In heißem Öl knusprig braten und heiß oder kalt servieren.



Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

www.hof-kuhre.de
Telefon: 05245-3590