

# Kuhre

Einkaufen auf dem  
Bauerhof

## Spargel im „Wintermantel“ (lecker überbacken)

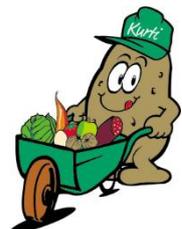
### Zutaten

- **Pfannkuchenteig**
  - 2 Eier
  - 125 ml Milch
  - 125 ml Wasser,
  - 1 Prise Salz
  - 100 g Mehl
  - 1 Prise Backpulver
  - Fett zum Ausbacken
- **weitere Zutaten**
  - ca. 24 Stangen geschälten Spargel, mitteldick
  - 1 Päckchen fertige Hollandaise (250ml)
  - 8-10 Scheiben Kochschinken oder Lachs
  - 150 geriebener Käse (Gouda oder Parmesan, nach Belieben)

### Zubereitung

Die geschälten Spargelstangen in etwas gesalzenem Wasser ca. 15 min garen und abtropfen lassen.

Pfannkuchenteig anrühren, im erhitzten Fett dünne Pfannkuchen backen und dann etwas auskühlen lassen. Jeweils einen Pfannkuchen mit etwas Hollandaise bestreichen, mit einer Scheibe Schinken belegen und mit ca. 3 Stangen gegartem Spargel aufrollen. Alle Pfannkuchenrollen in eine gefettete Auflaufform legen. Den Rest Hollandaise über die Pfannkuchen geben, mit Käse bestreuen und ca. 20 min im Backofen bei 180°C backen.



Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

[www.hof-kuhre.de](http://www.hof-kuhre.de)  
Telefon: 05245-3590

# Kuhre

Einkaufen auf dem  
Bauerhof

Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

[www.hof-kuhre.de](http://www.hof-kuhre.de)  
Telefon: 05245-3590