

Spargelpfannkuchen

🕒 35 min 👤 4 Personen

Zutaten

- 4 Eier
- 125 ml Milch
- 125 g Mehl
- Salz
- 1 kg weißer Spargel
- 1 Pck. Sauce Hollandaise
- 2 handvoll geriebener Käse
- frische Petersilie

Zubereitung

- Eier und Milch verquirlen.
- Nach und nach Mehl und eine Prise Salz hinzufügen.
- Spargel waschen und schälen.
- In kochendem Salzwasser bissfest garen, herausnehmen und abtropfen lassen.
- Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Ca. 8 dünne Pfannkuchen backen.
- Jeweils 2–3 Spargelstangen in einen Pfannkuchen einrollen und in eine flache, eingefettete Auflaufform legen.
- Fertige Sauce Hollandaise darüber gießen, geriebenen Käse darüberstreuen und im Ofen ca. 5–10 Minuten bei 200 °C überbacken bis der Käse schön goldbraun wird.
- Mit gehackter Petersilie bestreuen und genießen.

Guten Appetit!



- für eine nicht-vegetarische Alternative, kann man gekochten Schinken auf die Pfannkuchen legen und anschließend den Spargel aufrollen.
- Kartoffeln und ein frischer Salat sind die perfekte Beilage dazu

