Spargel mal anders

Für 2 Portionen:

500 g Spargel, frisch	250 g Käse in Scheiben	250 g Schinken, gekocht
2 Eier, verquirlt	100 g Mehl	100 g Pankobrösel
Öl		

Den frischen Spargel schälen. In Salzwasser mit einem kleinen Stück Butter gar kochen (sollte noch etwas Biss haben).
Jeweils 2-3 Stangen Spargel je nach Dicke mit einer Scheibe Gouda einwickeln, dann in eine Scheibe Schinken wickeln und diese mit Zahnstochern feststecken.
Diese Spargel-Gouda-Schinken-Teilchen in Mehl wenden und anschließend leicht abgeklopfen, durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss in den Pankobröseln wälzen. In einer Bratpfanne mit erhitztem Öl braten, bis sie knusprig sind.

NN am 31. Dezember 2021