

# Spargel-Cordon bleu

## Für 2 Portionen

8 Stangen weißer Spargel	Salz, Zucker	2 große Sch. Gouda
2 große Sch. Kochschinken	Mehl	1 Ei, verquirlt
Pankobrösel	Öl	

Die Spargelstangen sollten möglichst gleichlang und gleichdick sein, aber nicht zu dick.

Die Spargelstangen schälen und in Salzwasser mit einer Prise Zucker nicht zu weich kochen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Falls möglich, sollte man anstelle des Kochens den Spargel mit Salz, Zucker würzen und sodann ca. 5-7 min. dünsten.

Je 4 Spargelstangen mit einer großen Scheibe Gouda umwickeln, den Kochschinken darum wickeln und mit Zahnstochern fixieren.

Hat man ausreichend große Schinkenscheiben, kann man auch den Käse auf die Schinkenscheibe legen und beides gleichzeitig um die Spargelstangen wickeln.

Die Spargelpäckchen zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in den Pankobröseln wenden. Dabei sollten die Spargelspitzen möglichst 'nackt' bleiben. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Spargelpäckchen goldbraun ausbacken. Dabei sollte die Ölmenge so gewählt sein, dass die Spargelspitzen nicht im Öl liegen.

Als Hauptgericht heiß mit Kartoffeln servieren, sonst warm oder auch kalt als kleines Abendessen oder Vorspeise.

Für eine gute Endqualität sollte man guten Kochschinken und kein Formfleisch verwenden.

NN am 28. Mai 2024