

Pfannkuchen mit Spargel

Zutaten für 4 Portionen:

Teig: 250g Mehl – 0,25 l Milch – 0,25 l Sprudelwasser – 4 Eier – Salz – *Füllung:* 800 g Spargel – Salz – Zucker – 20 g Butter – 100 ml Sahne – 3-4 EL Mehl – frische Kräuter

Zubereitung:

- Für den Pfannkuchenteig zunächst Eier und Milch mit dem Schneebesen verquirlen, dann Salz und Mehl zugeben und zu einem glatten Teig rühren. Beiseite stellen und ruhen lassen
- Spargel schälen und die unteren Enden entfernen (aus den Schalen kann man eine leckere Spargelsuppe kochen).
- Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser mit einer Prise Zucker garen. Herausnehmen und warm stellen, das Kochwasser aufheben
- Für die Sauce die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl hinein rühren und mit etwas Spargelwasser ablöschen.
- Unter Rühren aufkochen lassen und immer wieder Spargelwasser und Sahne zugeben bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz abschmecken
- Etwas Fett in einer Pfanne zerlassen, einen Schöpflöffel Pfannkuchenteig hineingeben und gleichmäßig verteilen. Von beiden Seiten goldgelb backen und so verfahren bis der Teig verbraucht ist
- Frische Kräuter waschen, trocken schütteln, fein hacken und zum Spargel servieren

Wir wünschen guten Appetit!

