



Spargel im Kräutermantel

Für 2 Portionen

Zutaten

12 Stangen weißer Spargel
12 Stangen grüner Spargel
1 Tasse voller Frühlingskräuter (nach Wunsch)
2 Eier
1 Tasse Milch
1 Tasse gesiebtes Mehl
1 EL Sesam
1/2 TL Kräutersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Frühstücksspeck, gehackt (wer mag)
10 Pilzköpfe (Shiitake oder Champignons)
2 Tomaten, geputzt und geviertelt

Zubereitung



Die weißen und grünen Spargelstangen am Ende abschneiden, die weißen komplett schälen und die grünen nur zum Ende zu.

In einem Topf mit kochendem Salzwasser die weißen Stangen bissfest blanchieren, herausnehmen und kalt abschrecken.

Im selben Wasser die grünen Stangen 2-3 Minuten ziehen lassen und ebenfalls herausnehmen.

Die ausgesuchten Frühlingskräuter putzen, waschen, trocknen und grob hacken.

In einer Schüssel die Eier schaumig rühren, Milch unter Rühren zuschütten, ebenso mit dem Mehl verfahren, sodass ein lockerer Teig entsteht.

Dann die Kräuter unterheben und mit Sesam, Salz und Pfeffer würzen.

In einer flachen Pfanne nach und nach vier Crêpes goldbraun ausbacken und warm stellen.

Danach den Frühstücksspeck knusprig anbraten, die Pilzköpfe ebenfalls kurz anbraten und zum Anrichten abwechselnd Crêpes mit Spargelstangen auf den Tellern dekorieren.

Mit Tomaten, Pilzen und wer mag mit Speckwürfeln anrichten.

*Viel Vergnügen beim Ausprobieren und einen guten Appetit wünscht
Usch von der Winden*