



## Spargel „Schwetzinger Art“ Winterspargel mit Kräuterpfannkuchen

### Zutaten:

6 Stangen Winterspargel  
gekochter Schinken  
1 Ei,  
Mehl  
Milch  
1 Packung Bacon,  
1/8 Zwiebel  
1/4 Zitrone, Knoblauch,  
Petersilie, Butter  
Salz, Pfeffer, Zucker, Kräuter



### Zubereitung:

Zuerst säubern und dann schälen Sie den Winterspargel. Legen Sie ihn anschließend für 3-5 min. ins kochende Wasser bis er gar ist. Etwas Zitronensaft ins Wasser geben.

Geben Sie in eine Schüssel Mehl, 1 Ei, Milch, etwas Salz und Petersilie. Verrühren sie alles zu einer glatten Masse. Schneiden Sie dann die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel.

Geben Sie Öl in eine Pfanne. Dünsten sie die Zwiebel- und Knoblauchwürfel kurz an. Dann geben sie den Pfannkuchenteig hinzu. Wenn dieser gold-gelb gebraten ist, wiederholen Sie den Vorgang nochmals.

Um die Schwarzwurzeln wickeln sie ca. 1-2 Scheiben Bacon. Legen Sie den Winterspargel auf ein Blech. Geben Sie dieses bei 180°C in den Ofen bis der Speck braun ist (ca. 5min).

Geben sie ausreichend Butter auf den warmen Pfannkuchen. Dann belegen Sie den Pfannkuchen zuerst mit gekochtem Schinken und dann mit drei Speck-Winterspargel-Stangen. Rollen Sie den Pfannkuchen ein.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)