



Gebackener Spargel mit Frühlingssalat

Zutaten:

8 Stangen Spargel
4 Scheiben gek. Schinken
100g Blauschimmelkäse
250g Kartoffel
Mehl, Ei, Semmelbrösel
1 Zwiebel (rot)
1 Avocado
1 Karotte
Kräuter
Öl
Butter
1 Limette
Frühlingssalat/Kräutersalat



Zubereitung:

Schälen Sie die Spargel und schneiden Sie, wenn nötig, die holzigen Enden ab. Braten Sie den Spargel ungekocht in einer Pfanne mit Öl an. Geben Sie auch die Kartoffeln, nach Belieben, geschnitten oder ungeschnitten, mit oder ohne Schale, mit in die Pfanne zum Spargel. Geben Sie 1-2 Rosmarinzwige in die Pfanne. Braten Sie alles goldbraun an, die Spargel sollten etwas Biss behalten.

Bereiten Sie eine Panierstraße (Mehl, Ei, Semmelbrösel) vor. Nehmen Sie eine Scheibe Schinken. legen Sie 2 Stangen Spargel darauf, bröseln Sie etwas Blauschimmelkäse darüber und rollen Sie den Schinken schön eng ein. So bereiten Sie 4 Spargel-Schinken-Röllchen. Panieren Sie die Röllchen anschließend in der Panierstraße. Nicht mit den Semmelbröseln sparen. Wenn es Ihnen zu dünn ist, einfach zwei mal panieren.

Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne. Braten Sie die Spargelröllchen bei mittlerer Hitze rundum goldbraun an.

Bereiten Sie aus der Karotte, dem Frühlingssalat/Kräutersalat, den Tomaten, der Zwiebel, den Kräutern (Bärlauch, wenn Sie haben und mögen) und der Avocado einen gemischten Salat. Als Dressing würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer, geben den Saft einer Limette darüber sowie etwas Öl. Mischen Sie alles gut durch.

Fertig! Anrichten und genießen :)

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.