

Spargel Cordon Bleu

Portionen: 4

Zutaten

12 Stk.	Solo Spargel (weiß)
	Etwas Zucker & Zitronensaft
12 Blatt	Schinken
60 g	Bergkäse (gerieben)
	Eier, glattes Mehl & Brösel für die Panade



Zubereitung

1. Den Spargel schälen und in Zucker und Zitronensaft kochen (wie weiter oben beschrieben).
2. Den gekochten Spargel auf ein Blatt Schinken legen, mit Bergkäse bestreuen und einrollen.
3. 3 Teller zum Panieren vorbereiten: Einen mit Mehl, einen verquirlten Eiern und einen mit Bröseln.
4. Den eingerollten Spargel zuerst im Mehl, dann in den Eiern und den Bröseln wälzen.
5. Öl in einem Topf erhitzen und den Spargel goldgelb backen.
6. Auf einem Blatt Küchenrolle kurz abtropfen lassen und servieren.
7. Tipp: Mit einem einfachen Trick könnt ihr überprüfen, ob das Öl heiß genug zum Panieren ist: Wenn ihr einen Holzlöffel hineinhaltet (oder alternativ einige Brösel hineinstreut) und sich kleine Bläschen bilden, hat das Öl die richtige Temperatur.