

Spargel Käseschmarrn mit Salat, dazu Michels Weißer Burgunder oder Sommertraum

Zutaten für 4 Pers.

4 Eier
300 ml Milch
200 g Dinkelmehl
80g Bergkäse
Salz
500 g weißer Spargel
500 g grüner Spargel
Salat nach Lust und Laune 😊

Eier, Milch, Mehl und Salz verrühren und 30 min. quellen lassen

Käse reiben

Weißes Spargel schälen, grünen Spargel putzen und beide in ca. 3 cm lange Stücke schneiden

Backofen vorheizen

Salat zubereiten

Öl in Pfanne erhitzen und Hälfte des Spargels bissfest braten

Käse unter den Teig heben und Hälfte des Teiges auf dem Spargel verteilen, knusprig backen, wenden und wieder knusprig backen; vierteln und im vorgewärmten Backofen warmhalten; zweite Portion genauso backen;

Alles auf Teller mit dem Salat anrichten

**Dazu den gutgekühlten Weißen Burgunder oder
Sommertraum reichen –
eine wahre Genuss-Kombination!!**