

# Spargel - Pfannkuchen, pikant gratiniert

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, abwechslungsreich, mit schwäbischer Anmutung, einfach nur lecker

## Zutaten

- Für die Füllung:
- 1000 g weißer Spargel, gewaschen, herkömmlich geschält
- 8 dünne Scheiben gekochter Schinken
- Für den Pfannkuchenteig:
- 150 g Mehl, gesiebt
- 4 ganze Eier
- 200 ml Milch
- 100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- Für die Gratin - Sauce:
- 2 EL weiche Butter mit 2 EL Mehl vermennt
- 100 ml Sahne
- 100 g geriebener Gouda
- Kerbel, Petersilie oder Schnittlauch zum Garnieren
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss, etwas Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 200 °C vorheizen mit Umluft 175 °.

### Schritt2

Die Pfannkuchen:

### Schritt3

Das Mehl mit 1 Prise Salz, den Eiern, der Milch und dem Mineralwasser „klümpchenfrei“ verrühren.

#### **Schritt4**

In einer beschichteten Pfanne mit Butter, nacheinander 8 dünne Pfannkuchen heraus backen, auslegen, etwas abkühlen lassen.

#### **Schritt5**

Die Spargelschalen zunächst in wenig Salzwasser knapp bedecken, 5 min. auskochen lassen. Passieren und dann den Spargel mit etwas Zucker 10 min. zugedeckt kochen.

#### **Schritt6**

Heraus fangen und gut abtropfen lassen.

#### **Schritt7**

Die Gratin - Sauce:

#### **Schritt8**

Den kurzen Spargelfond (Ca. 400 ml) mit der Sahne etwas einkochen lassen und mit dem Schneebesen die Mehlbutter verrühren.

#### **Schritt9**

Ca. 5 min. ausköcheln, die Hälfte Reibkäse schmelzen lassen, salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss pikant würzen.

#### **Schritt10**

Nunmehr auf jeden Pfannkuchen eine Scheibe Schinken geben und den Spargel gleichmäßig aufteilen. So aufrollen, dass die Spargelspitzen heraus gucken. Nebeneinander in eine aus gebutterte Auflaufform setzen.

#### **Schritt11**

Mit der Gratin Sauce überziehen und dem restlichen Käse bestreuen.

#### **Schritt12**

Ca. 15 - 20 min. auf der 2 Schiene von oben, appetitlich überbacken, bräunen.

#### **Schritt13**

Mit Kerbel, Petersilie oder Schnittlauch garnieren.

**Rezeptart:** Schwäbisch **Tags:** gouda, sahn, weißer Spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-pfannkuchen-pikant-gratiniert/>