



Gebackene Spargel-Sticks im Haselnussmantel mit Schinken und Käse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Knusprig, herzhaft lecker, einfach nur zum Zugreifen

Zutaten

- 10 Stangen frischer, weißer Spargel
- 10 dünne Scheiben mittel - alter Gouda, zugeschnitten
- 10 dünne Scheiben gekochter Hinterschinken, zugeschnitten
- 2 ganze Eier
- 2 - 3 El Milch
- 80 g geriebene Semmelbrösel, ersatzweise Panierbrot
- 40 g geriebene Haselnüsse
- Etwas Mehl
- Butterschmalz zum Ausbacken
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Spargel waschen, herkömmlich schälen und zunächst die Schalen ca. 5 min. in Salzwasser mit einer Prise Zucker auskochen. Die Schalen entfernen und den geschälten Spargel für ca. 6- 7 min. recht „bissfest“ kochen. Heraus nehmen, ablaufen lassen.

Schritt2

Die Semmelbrösel mit den Haselnüssen mischen, ebenso die Eier mit der Milch verklappern.

Schritt3

Die Spargelstangen zunächst mit einer dünnen Scheibe Gouda und Hinterschinken umwickeln, in

Mehl wälzen. Durch die Eier ziehen und wieder in die Haselnuss Panade geben, etwas andrücken.

Schritt4

In reichlich heißem Butterschmalz 2 - 3 min. knusprig heraus braten, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Gern serviere ich meine heißen knusprigen Spargel - Sticks senkrecht in einem passenden, großen Glas zum Zugreifen.

Schritt7

Gebe dazu eine herzhafte Kräuter - Crème fraiche zum Dippen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** knusprig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-spargel-sticks-im-haselnussmantel-mit-schinken-und-kaese/>