

# Gebackener grüner Spargel mit einem Chili Dip

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Warm, kross, pikant, das schmeckt jedem

## Zutaten

- 750 g grüner Spargel
- 100 g Weizenmehl
- 1 Ei
- Etwas Milch
- ½ fein geschnittene Chili Schote
- 2 El gute Mayonnaise
- 2 El Crème fraiche
- 2 El geschlagene Sahne
- 1 El guter Tomatenketchup
- Etwas Cayenne
- Butterschmalz zum Backen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Spargel:

### Schritt2

Den grünen Spargel vorsorglich im unteren Drittel schälen, denn dort ist er oft ein wenig holzig. Auf gleiche Größe schneiden und in kochendem Salzwasser lediglich 2 min. blanchieren.

### Schritt3

Anschließend in Eiswasser abkühlen und auf Küchenkrepp auslegen.

#### **Schritt4**

Der Backteig:

#### **Schritt5**

Aus dem Mehl, dem Ei und etwas Milch einen schlanken Backteig rühren, etwas salzen, pfeffern sowie etwas geriebene Muskatnuss hinzu fügen.

#### **Schritt6**

Den Spargel nunmehr leicht mehlen und durch den Backteig ziehen.

#### **Schritt7**

Die Stangen anschließend in heißem Butterschmalz goldgelb heraus backen.

#### **Schritt8**

Der Chili Dip:

#### **Schritt9**

Die Mayonnaise, Crème fraiche und den Tomatenketchup verrühren und die recht fein geschnittene Chili Schote dazu geben, nachschmecken. Zum Schluss alles mit 2 El geschlagener Sahne auflockern.

#### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt11**

Die heißen, krossen Spargelstangen auf einer Platte mit Stoffmanschette oder senkrecht stehend in ein ausreichend großes Glas geben. Den Chili Dip zum Stippen daneben placieren.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** frisch, kross, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackener-gruener-spargel-mit-einem-chili-dip/>