



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/>