

Gebackener Spargel in Wein - Käseteig mit Kräutercrème - fraiche

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Köstlich kross und geschmackvoll

Zutaten

- 1,2 kg weißer Spargel, geschält
- Für den Wein - Käseteig :
- 120 g Mehl
- 2 ganze Eier
- 2 Eiweiß, steif geschlagen
- 200 ml trockener Weißwein
- 2 El Öl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 60 g geriebener Bergkäse wie: Appenzeller, Sbrinz, ev. ein alter Gouda

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Spargel herkömmlich schälen, auf gleiche Länge schneiden, halbieren.

Schritt2

Wein - Käseteig:

Schritt3

Das Mehl, die ganzen Eiern, das Öl und den Weißwein zu einem glatten Backteig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Etwas ausruhen lassen und das steif geschlagene Eiweiß locker unterheben.

Schritt4

Die Spargelstangen leicht mehlen und durch den Teig ziehen. Etwas "abstreifen" und in 170° C heißem Fett ca. 4 - 5 min. goldgelb heraus backen; auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt5

Umgehend kross und heiß, mit Kräutercrème-fraiche zum Steh-Buffett geben.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** einfach, frisch, lecker, saisonal, spargel, warme stehempfang
komponente

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackener-spargel-in-wein-kaeseteig-mit-kraeutercreme-fraiche/>