

# Gebackener Spargel in Wein - Käseteig mit Kräutercreme - 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/>