

Spargel - Pfannkuchen, pikant gratiniert

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, abwechslungsreich, mit schwäbischer Anmutung, einfach nur lecker

Zutaten

- Für die Füllung:
- 1000 g weißer Spargel, gewaschen, herkömmlich geschält
- 8 dünne Scheiben gekochter Schinken
- Für den Pfannkuchenteig:
- 150 g Mehl, gesiebt
- 4 ganze Eier
- 200 ml Milch
- 100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- Für die Gratin - Sauce:
- 2 EL weiche Butter mit 2 EL Mehl vermennt
- 100 ml Sahne
- 100 g geriebener Gouda
- Kerbel, Petersilie oder Schnittlauch zum Garnieren
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 °C vorheizen mit Umluft 175 °.

Schritt2

Die Pfannkuchen:

Schritt3

Das Mehl mit 1 Prise Salz, den Eiern, der Milch und dem Mineralwasser „klümpchenfrei“ verrühren.

Schritt4

In einer beschichteten Pfanne mit Butter, nacheinander 8 dünne Pfannkuchen heraus backen, auslegen, etwas abkühlen lassen.

Schritt5

Die Spargelschalen zunächst in wenig Salzwasser knapp bedecken, 5 min. auskochen lassen. Passieren und dann den Spargel mit etwas Zucker 10 min. zugedeckt kochen.

Schritt6

Heraus fangen und gut abtropfen lassen.

Schritt7

Die Gratin - Sauce:

Schritt8

Den kurzen Spargelfond (Ca. 400 ml) mit der Sahne etwas einkochen lassen und mit dem Schneebesen die Mehlbuttermischung verrühren.

Schritt9

Ca. 5 min. ausköcheln, die Hälfte Reibkäse schmelzen lassen, salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss pikant würzen.

Schritt10

Nunmehr auf jeden Pfannkuchen eine Scheibe Schinken geben und den Spargel gleichmäßig aufteilen. So aufrollen, dass die Spargelspitzen heraus gucken. Nebeneinander in eine ausgebutterte Auflaufform setzen.

Schritt11

Mit der Gratin Sauce überziehen und dem restlichen Käse bestreuen.

Schritt12

Ca. 15 - 20 min. auf der 2. Schiene von oben, appetitlich überbacken, bräunen.

Schritt13

Mit Kerbel, Petersilie oder Schnittlauch garnieren.

Rezeptart: Schwäbisch **Tags:** gouda, sahnig, weißer Spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-pfannkuchen-pikant-gratiniert/>