



Spargelpfannkuchen mit Schinken und Käsespänen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, herzhaft für jeden Tag, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- Für den Teig:
- 4 EL Mehl, gesiebt
- 30 g zerlassene Butter
- 3 Eigelbe
- 3 Eiweiß, steif geschlagen
- 1/8 L Milch
- Butter zum Ausbacken
- Etwas geriebene Muskatnuss, Salz
- 500 g weißer oder auch grüner Spargel
- 2-3 Scheiben gekochter Schinken in dünnen Streifen
- 1EL Butter
- Käsespäne aus mittel Gouda, Edamer oder Appenzeller

Zubereitungsart

Schritt1

Den Spargel waschen, herkömmlich schälen und unten kappen.

Schritt2

(Grünen vorsichtshalber nur im unteren Viertel)

Schritt3

In Salzwasser mit etwas Zucker 10 min. kochen; heraus nehmen, abkühlen lassen und schräg halbieren.

Schritt4

Der Teig:

Schritt5

Das Mehl mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen, die Eigelbe dazu geben und mit der Milch glatt verrühren.

Schritt6

Die zerlassene Butter verrühren und das geschlagene Eiweiß in

Schritt7

2 Schritten unterheben.

Schritt8

Etwas Butter in einer ausreichend großen Stielpfanne zerlaufen lassen und ein Viertel des Teiges deckend einlaufen lassen. Darüber die Schinkenstreifen gleichmäßig streuen und die halbierten Spargelstangen etwas eindrücken, verteilen.

Schritt9

Etwa 2-3 min. bei mäßiger Hitze anziehen lassen und wenden. (Geht prima mit einem großen, flachen Teller)

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Weitere 2-3 min. goldgelb, appetitlich zu Ende braten, sofort servieren und Käsespäne darüber hobeln.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** einfach, schmeckt der ganzen familie, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargelpfannkuchen-mit-schinken-und-kaesespaenen/>