

# 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/>