

Spargel Cordon Bleu

- Spargel weiß oder grün (pro Person 2 bis 3 Stangen)
- Käse nach Wahl (am besten schmeckt Gouda)
- Schinken nach Wahl
- Eier
- Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer
- Milch
- Mineralwasser
- ÖL

Spargel schälen und blanchieren, abkühlen lassen. Mit Käse und Schinken umwickeln. Danach im Mehl walzen, weiter in das aufgeschlagen Ei mit Milch und Mineralwasser, Salz und Pfeffer tauchen und danach in den Semmelbrösel walzen. Leicht andrücken und im Öl herausbacken.

Als Beilage eignet sich Salat und Kartoffel.

Tipp: Am besten eignen sich für Spargel Cordon Bleu, Spargel Spitzen weiß oder grün, hier werden 2 bis 3 Spitzen pro Cordon Bleu verwendet.