



Weißer Spargel im Pfannkuchen-Schinken-Mantel

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

2 l	Sauce Hollandaise	(Convenience)
6,5 kg	weißer Spargel	900 g Kochschinken
	in Scheiben	3,5 EL Salz
12,5 EL	Zucker	5 EL Butter
	Für die Crêpes:	250 g Weizenmehl
3 Prisen	Salz	5 Eier
750 ml	Wasser	5 EL zerlassene Butter

Zubereitung

Zubereitung

Einen Topf mit Wasser aufstellen und Salz, Zucker und Butter hinzufügen und zum Kochen bringen.

Am geschälten Spargel die trockenen Enden entfernen. Sobald das Wasser kocht den Spargel ca. 7-8 Minuten blanchieren.

In der Zwischenzeit die Zutaten für die Crêpes, außer der Butter, zu einer glatten Masse verrühren. Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Crêpes nacheinander ausbacken und warm stellen.

Die Sauce Hollandaise nach Packungs-Vorgabe erwärmen.

Die Crêpes mit je einer Scheibe Schinken und einer Stange Spargel füllen und zusammenrollen.

Die gefüllten Crêpes mit Sauce Hollandaise anrichten.

Weißer Spargel im Pfannkuchen-Schinken-Mantel

Stand 17.03.2021