

Kaiserschmarren mit Spargel



Zutaten

800 g weißer Spargel, Salz, Zucker

2 Eier (Größe M)

175 ml Milch

150 g Mehl

120 g Butter

120 g roher Schinken in feinen Scheiben (z.B. Schwarzwälder)

Zubereitung

Spargel schälen, die Enden abschneiden. Spargel in kochendem Salzwasser mit einer Prise Zucker in ca. 15 Min garen.

Eier trennen. Eigelbe mit Milch verrühren, nach und nach das Mehl mit dem Schneebesen unterrühren. Salzen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben.

1 El Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Hälfte des Teiges darin auf jeder Seite 6–8 Min goldbraun backen. Pfannkuchen mit 2 Gabeln in längere Stücke reißen, warm stellen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.

Die übrige Butter schmelzen und leicht bräunen lassen. Den Spargel abgießen und abtropfen lassen. Spargel mit Schinken, Pfannkuchenstückchen und zerlassener Butter anrichten. Evtl. etwas Sauce Hollandaise dazu reichen!