

Rezept der Woche

Herzhafte Spargel-Eierkuchen



Zutaten für 2 Personen

- 1,5 kg geschälter Garlipp-Spargel
- 150 g Mehl
- 250 ml Wasser
- Salz, etw. Olivenöl zum Braten
- 1 bunte Paprika, in Streifen geschnitten
- 1 Zwiebel, geachtelt
- Optional: Frischkäse zum Bestreichen

Spargel-Eierkuchen für 2 Personen

Zubereitung

1. Eierkuchenteig vorbereiten: Mehl, Ei, Wasser + eine Prise Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren.

2. Spargel in einem Topf mit siedendem Salzwasser bissfest kochen (je nach Spargelstärke 3 bis 5 Minuten). Abgießen und beiseitestellen.

3. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Paprikastreifen mit den Zwiebeln kurz anbraten. Den vorgekochten Spargel hinzufügen und für kurze Zeit mitbraten.

4. In separater Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die Hälfte des Eierkuchenteigs hineingeben und durch Schwenken gleichmäßig verteilen. 2-3 Minuten braten, bis die Unterseite goldbraun ist.

5. Den Eierkuchen wenden und kurz von der anderen Seite braten.

6. Den fertigen Eierkuchen auf einen Teller geben. Optional mit Frischkäse bestreichen.

7. Die Hälfte des gebratenen Spargel-Paprika-Gemisches auf den Eierkuchen legen.

8. Den Eierkuchen vorsichtig einrollen.

9. Den Vorgang mit der restlichen Teigmenge und dem Gemüse wiederholen.

Servieren Sie die Spargel-Eierkuchen-Rollen heiß und am besten genießen Sie diese sofort!

Guten Appetit!

**Garlipp-Spargel**

aus Schelldorf bei Stendal

www.garlipp-spargel.de • Tel. 03 93 62 - 8 11 27

Wir schälen Ihren Spargel kostenlos!

Sie erhalten von 1 kg Spargel mindestens 700 g geschälte Stangen und 300 g Schalen (auf Wunsch).