

# Rezept der Woche

## Weißes Spargel Cordon bleu



### Zutaten für 2 Personen

- 700 g weißer Spargel (geschält)
- Wasser
- Salz
- 100 g junger Gouda, in dünnen Scheiben
- 100 g italienischer luftgetrockneter Rinder-Rohschinken (alternativ: andere Schinkensorten nach Wahl)
- 3 Eier
- ca. 80 g Paniermehl
- Olivenöl zum Braten
- Pfeffer nach Geschmack

# Eine köstliche Variante des klassischen Cordon bleu, die Sie unbedingt probieren sollten

**Spargel vorbereiten:** Den geschälten weißen Spargel kurz unter fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen.

**Spargel kochen:** In einem Topf ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen. Den Spargel hineingeben und je nach Dicke und gewünschter Bissfestigkeit ca. 5-8 Minuten kochen. Er sollte gar, aber noch leicht fest sein.

**Spargel umwickeln:** Den gekochten Spargel vorsichtig aus dem Wasser heben und etwas abkühlen lassen. Nun jede Spargelstange mit einer Scheibe jungem Gouda ummanteln. Anschließend eine Scheibe des luftgetrockneten Rinder Rohschinkens (oder einer anderen Schinkensorte) darumlegen, sodass der Käse gut umschlossen ist.

**Panierstraße vorbereiten:** In einem tiefen Teller die Eier mit etwas Pfeffer verquirilen. In einen zweiten tiefen Teller das Paniermehl geben.

**Cordon Bleu panieren:** Jedes umwickelte Spargelstück zuerst sorgfältig im verquirten Ei wenden, sodass es vollständig bedeckt ist. Anschließend im Paniermehl wälzen und die Panade gut andrücken.

**Braten:** In einer großen Pfanne ausreichend Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die panierten Spargel Cordon bleus vorsichtig in die Pfanne legen und von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten, bis der Käse leicht geschmolzen ist. Dies dauert pro Seite etwa 3-5 Minuten.

**Servieren:** Das weiße Spargel Cordon Bleu heiß genießen. Dazu passen beispielsweise Kartoffeln, ein frischer Salat oder eine Sauce Hollandaise.

**Tipp:** Dieses Gericht ist auch wunderbar ohne Fleisch! Probieren Sie es einfach mit einer doppelten Lage Käse – ein überraschend leckerer Genuss!

Guten Appetit!

**Garlipp-Spargel®**

aus Schelldorf bei Stendal

[www.garlipp-spargel.de](http://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).