Spargel Cordon Bleu – schnelles Knusper-Rezept

Zutaten für 4 Stück

- 400 g weißer Spargel
- 150 g Kochschinken
- 120 g Gouda (in Scheiben)
- 1 Ei
- 3 EL Weizenmehl
- 100 g Semmelbrösel

zum Braten:

- Pflanzenöl

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 5 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten

Zubereitung

1. Schäle den Spargel, schneide die Enden ab und gib ihn in einen großen Topf. Koche ihn in Salzwasser mit einer Prise Zucker für 5 Minuten und gieße ihn dann ab. Stelle ihn beiseite.
2. Belege jeweils eine Scheibe Kochschinken mit einer etwas kleineren Scheibe Käsescheibe. Lege dann 2 Spargelstangen darauf und rolle sie ein. Fixiere sie mit einem Zahnstocher.
3. Bau eine Panierstraße auf: Gib dafür auf einen großen Teller die Semmelbrösel, auf einen weiteren das Mehl und verrühre auf einem dritten das Ei. Wälze die Spargelröllchen nacheinander in Mehl, Ei und Semmelbröseln.
4. Erhitze Öl in einer Pfanne und brate die Spargel Cordon Bleu bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.