

Fritierter Spargel mit Kräutersoße (4 Pers.)

Zutaten: 1 ½ kg weißer Spargel, Salz, 8 Scheiben Toastbrot, 100 g Parmesan-Käse, 2 Eier, 1 kg Fritierfett, 150 g Creme fraiche, 4 Eßl. Salat-Mayonaise, Pfeffer, je 1 Bund Dill und Petersilie

Den Spargel putzen, schälen, waschen und halbieren, in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Toastbrot fein zerbröseln und mit geriebenem Parmesan mischen. Spargelstücke durch verschlagene Eier ziehen, in der Brot-Käse-Mischung wälzen und in heißem Fett fritieren. Creme fraiche und Mayonaise verrühren, würzen, Kräuter waschen, feinhacken und unterrühren. Dazu schmeckt luftgetrockneter Schinken. Pro Port. 660 Kal., Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Tyroller