



Gebakener Spargel (Weinteig)

Spargel lässt sich - in einem Backteig gehüllt - ausgezeichnet frittieren.

Der in Backteig gehüllte Spargel entwickelt ein ganz besonderes Aroma und der Spargelgeschmack kommt sehr intensiv zur Geltung. Servieren kann man die gebackenen Spargelstangen zum Beispiel auf bunten Blattsalat, mit Dips und kalten Saucen oder als besondere Beilage zu Fleischgerichten.

Zudem ist dieser Spargel ein ausgezeichnetes Fingerfood auf jeder Party. Gutes Gelingen!

Zubereitung

- 10 Stangen Spargel
- Salz, Pfeffer, brauner Zucker
- Backteig - Weinteig:
 - 70 g Mehl
 - 2 Prisen Salz
 - 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver
- 120 ml trockener Weißwein
- Zum Ausbacken:
 - 1 kg Ceres Soft Pflanzenfett

Kräutersauce:

- 150 g Crème fraîche
- 50 g Mayonnaise
- 1 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Pflanzenöl
- 2 EL italienische Kräutermischung

Hauptspeisen, Vegetarisch



45 Minuten



2 Portionen

Zutaten

10 Stangen Spargel
Salz, Pfeffer, brauner Zucker
Backteig - Weinteig:
70 g Mehl
2 Prisen Salz
1 Prise Cayennepfeffer
1 Ei
1 TL Backpulver
120 ml trockener Weißwein
Zum Ausbacken:
1 kg Ceres Soft Pflanzenfett
Kräutersauce:
150 g Crème fraîche
50 g Mayonnaise
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
1 EL Pflanzenöl
2 EL italienische Kräutermischung