



Spargel paniert

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

700 g Spargel
1 TL Butter
250 g Käse in
dünnen Scheiben
250 g gek. Schinken

4 Eier
150 g Mehl
150 g Semmelbrösel

3 EL Öl

Den frischen Spargel schälen. In Salzwasser mit einer Prise Zucker und einem kleinen Stück Butter bissfest garen. Jeweils 2-3 Stangen Spargel je nach Dicke mit einer Scheibe Käse einwickeln.

Darum eine Scheibe Schinken wickeln und diese mit Zahnstochern feststecken.

Die Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen.

Die Wickel zuerst in Mehl, dann in den Eiern und schließlich in den Semmelbröseln wenden.

In einer tiefen Pfanne im Öl so lange anbraten, bis sie knusprig sind.

Mairübchen-Hackfleisch-Pfanne

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

1 Bd. Mairübchen
1 Möhre
2 Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Öl
400 g Hackfleisch
1 EL Tomatenmark
1 l Gemüsebrühe
Je ½ TL Kümmel,
Majoran, Paprika,
1 Lorbeerblatt
1 Prise Muskat
Salz, Pfeffer

Mairübchen,
Möhre und
Kartoffeln schälen und würfeln.
Zwiebel und
Knoblauch abziehen und fein hacken.

Öl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark, Kartoffeln und Möhren hinzufügen. Kurz mitbraten und mit der Brühe ablöschen.

Die Gewürze zugeben, aufkochen lassen und etwa 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln.

Mairübchen zugeben und weitere 10 Minuten garen, bis sie bissfest sind.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken



Spargel und Rhabarber mit rosa Pfeffer

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

800 g Spargel

Den Spargel schälen und in etwa 1.5 Liter gesalzenem Wasser kochen, bis er bissfest ist.

1 TL rosa Pfeffer

Den Pfeffer im Mörser grob stampfen oder in einer groben Mühle mahlen.

400 g Rhabarber

Den Rhabarber bei Bedarf schälen und anschließend in mundgerechte Stücke schneiden. Die Stücke in einem Topf mit dem Zucker und

1 Prise Zucker

175 ml Orangensaft

Orangensaft ohne Deckel wenige Minuten dünsten.

1 Prise Vanillemark

Zum Schluss den Pfeffer

1 Bund Lauchzwiebeln

und das Vanillemark hinzugeben

1 EL Öl

Die Lauchzwiebeln in feine Röllchen schneiden und in etwas

½ TL Salz

Öl kurz anbraten und

mit einer Prise Salz würzen.

Den Spargel auf Tellern anrichten und darüber die Rhabarber-Pfeffer-Sauce und die angebratenen Lauchzwiebeln geben.