

Ein Rezept von

BARBARA KNOP

PANIERTER SPARGEL

ZUTATEN

- 1 kg weißen Spargel
- 1 Prise Salz und Zucker
- 1 Messerspitze Butter
- Für die Panade Mehl, Ei und Semmelbrösel
- 25 gr Butterschmalz

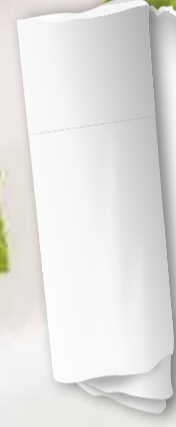
ZUBEREITUNG

Den Spargel schälen und circa 2 bis 3 Minuten leicht blanchieren. Dem Kochwasser gibt man Salz, Zucker und etwas Butter zu. Danach gibt man den Spargel zum Abtropfen auf ein Sieb oder auf ein Küchentuch. Inzwischen bereitet man die Panade vor, ähnlich wie man Schnitzel paniert. Nacheinander wälzt man den Spargel in Mehl, dann in ein verquirltes Ei und zuletzt in Paniermehl.

In einer Pfanne erhitzt man Butterschmalz und bratet den Spargel darin bis er goldgelb ist. Der panierte Spargel ist eine hervorragende Ergänzung zu Petersilienkartoffeln und Schnitzel. Ein schöner Weißwein rundet dieses Gericht ab.



5
Mai



Ihr Jerichower Landwerk

Name

1	Mi	Tag der Arbeit				
2	Do					
3	Fr					
4	Sa					
5	So					
6	Mo	19				
7	Di					
8	Mi					
9	Do					
10	Fr					
11	Sa					
12	So					
13	Mo	20				
14	Di					
15	Mi					
16	Do					
17	Fr					
18	Sa					
19	So					
20	Mo	21				
21	Di					
22	Mi					
23	Do					
24	Fr					
25	Sa					
26	So					
27	Mo	22				
28	Di					
29	Mi					
30	Do	Himmelfahrt				
31	Fr					