

Knuspriger Spargel mit Spargelsalat und Ei



Zutaten für 6 Portionen

- 12 Stange/n Spargel, weiß
- 6 Scheibe/n Gouda
- 6 Scheibe/n Kochschinken
- 250 g Tomate(n)
- 5 Ei(er)
- 10 Blätter Filoteig
- 2 Zitrone(n)
- 100 g Sahne, flüssig
- Schnittlauch

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 40 Minuten, Koch-/Backzeit ca. 12 Minuten, Gesamtzeit ca. 52 Minuten

Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Anschließend den Spargel kochen. Die Kochzeit richtet sich nach der Dicke der Spargelstangen. Spargel der Güteklasse I, also die dicken Stangen, brauchen ca. 10 bis 15 Minuten. Spargel der Güteklasse II braucht nur ca. 8 bis 10 Minuten.

Sechs Spargelstangen auf ca. 12 cm kürzen, hierfür die Spargelköpfe abschneiden.

Die Köpfe sowie die anderen sechs Spargelstangen für den Spargelsalat in mundgerechte Stücke schneiden.

Die anderen sechs Spargelstangen jeweils einzeln in eine Scheibe Schinken und eine Scheibe Käse fest einwickeln.

Ein Ei mit der Sahne verquirlen und die Teigblätter damit einstreichen. Nun jeden einzelnen Spargel, der in einer Schinkenkäserolle ist, in den Teig einschlagen. Vorsichtig agieren, da der Filoteig sehr dünn ist. Anschließend die Oberfläche der fertigen Rolle nochmals mit Eigelb einstreichen.

Vier Eier hart kochen und klein hacken. Die Tomaten häuten, entkernen und in feine Würfel schneiden.

Die Spargelstückchen und die Tomaten mit einer Zitronenvinaigrette anrichten. Die klein gehackten Eier und den Schnittlauch darauf verteilen.

Die Spargelrollen in Öl schwimmend ausbacken. Vorsicht, sie werden sehr schnell braun.

Die Spargelrollen zusammen mit dem Spargelsalat anrichten.