



REZEPT DER WOCHE

KW 19 08.05. – 14.05.2022

Überbackene Pfannkuchen mit Spargel & Sauce Hollandaise

(Für 4 Personen)

Das brauchen Sie:

- 250 ml [Milch](#) (Art.Nr. 2001)
- 2 [Eier](#) (Art.Nr. 1991)
- 125 g [Mehl](#) (Art.Nr. 6003)
- Etw. Salz und Pfeffer
- 1/2 [Gemüsebrühwürfel](#) (Art.Nr. 8088)
- 500 g [weißer Spargel](#) (Art.Nr. 952)
- 1 EL [+ 60g Butter](#) (Art.Nr. 2340)
- 1 Btl. [Sauce Hollandaise](#) (Art.Nr. 8600)
- 2 EL [Ghee](#) (Art.Nr. 8791)
- Frische Kräuter nach Belieben (z. B. [Schnittlauch](#) Art.Nr. 452)

Und so geht's:

250 ml Milch, Eier, Mehl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Spargel waschen, schälen und holzige Enden entfernen. Im Wasser den Brühwürfel auflösen und Spargel mit einer Prise Zucker sowie 1 Esslöffel Butter zugedeckt ca. 15 Minuten darin köcheln lassen.

Sauce Hollandaise zubereiten.

Das Ghee in einer Pfanne erhitzen, je 1/8 des Teiges bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldbraun backen. Kräuter waschen, fein hacken und in die Sauce geben.

Spargelstangen in einem Pfannkuchen wickeln, in eine flache Auflaufform legen und mit der Sauce übergießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° 5–10 Minuten überbacken.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

DECKERSBIOHOF