

Spargelpfannkuchen



Zutaten für vier Personen

1 kg weißer Spargel

1 TL Salz

1 Prise Zucker

8 Scheiben Schinken

8 Scheiben Käse (Emmentaler oder Gouda)

8 Pfannkuchen nach Rezept zubereiten

1. Pfannkuchen backen und warm stellen.
2. Spargel schälen, waschen und in reichlich Salzwasser mit 1 Prise Zucker ca. 10 Minuten kochen. Spargel herausnehmen und abtropfen lassen.
3. Pfannkuchen aufrollen; Käse, Schinken und einige Stangen Spargel darauf legen und einrollen.
4. Die Pfannkuchen in eine gefettete Auflaufform legen und ca. 15 Minuten backen.