

## Spargel in Butter-Sauce mit Kräuter-Flädle und Käse überbacken



### Zutaten:

#### Zutaten für 2 Personen

##### Für die Kräuter-Flädle:

- Ca. 60-80 Gramm Mehl
- 3 Eier
- Schuss Mineralwasser
- Ca. 1/8 Liter Milch
- Salz
- 1 Bund Schnittlauch in dünne Röllchen geschnitten
- 1 Bund Blattpetersilie fein gehackt
- Butterschmalz zum Ausbacken

##### Für den Spargel:

- Ca. 600- 800 Gramm grüner Spargel
- 2-3 Schalotten, geschält und in kleiner Würfel geschnitten
- Etwas Rapsöl
- 1/4 Liter Gemüsebrühe
- Schuss trockener Weißwein
- 100 Gramm eiskalte Butterflocken
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- **Außerdem:** Ca. 200 Gramm geriebenen Bergkäse zum Überbacken

### Zubereitung

Milch und einen Schuss Mineralwasser gut verrühren, anschließend die Eier einrühren. Zum Schluss die vorher gehackten Kräuter unterrühren. Mit Salz würzen und diesen Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen. Dann je nach der Festigkeit des Teiges, wenn nötig, noch etwas Mehl oder Milch hinzufügen.

Die grünen Spargel putzen, nicht schälen und in einer heißen Pfanne mit Rapsöl von allen Seiten anbraten.



Anschließend aus der Pfanne nehmen. In der gleichen Pfanne mit etwas Rapsöl die Schalotten-Würfel anschwitzen, mit einem Schuss Weißwein ablöschen und die Gemüsebrühe zugießen. Dann den vorher angebratenen Spargel einlegen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und bei geschlossenem Deckel den Spargel bissfest weich dünsten. Den fertigen Spargel entnehmen und warm stellen. Anschließend den Spargelsud aufkochen lassen und die eiskalten Butterflocken einmontieren. Nicht mehr kochen lassen, eventuell noch mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann die warm gestellten Spargel verteilt auf die vorher zubereiteten Kräuter-Flädle legen, mit der Butter-Sauce beträufeln und einrollen. Nicht zu viel von der Butter-Sauce verwenden, sollte etwas übrig sein, die Sauce extra reichen. Mit dem geriebenen Bergkäse bestreuen und im Backofen bei voller Oberhitze überbacken.

In einer heißen Pfanne mit Butterschmalz dünne Flädle ausbacken und diese bis zur weiteren Verwendung warm stellen.