

# KRÄUTERPFANNKUCHEN MIT WEISSEM SPARGEL



Pfannkuchen und Spargel ist ein richtiger Klassiker. Für das heutige Rezept habe ich die Pfannkuchen mit frischen Gartenkräutern verfeinert und in einer eckigen Pfanne ausgebacken, so haben sie die perfekte Form zum Rollen um den Spargel. Bei den Kräutern könnt ihr eure Lieblingskräuter aus dem Garten verwenden. Ich habe Schnittlauch, Bergbohlenkraut, Oregano und Thymian verwendet.



Zubereitungszeit

**45 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

## TEIG

Entferne trockene Stellen und harte Stiele der Kräuter, wasche sie und gib sie gemeinsam mit der Milch in einen Mixer. Püriere die Masse fein und gib dann die übrigen Zutaten dazu und mixe alles zu einem flüssigen Teig. Lasse den Teig für 30 Minuten ruhen.

## SPARGEL

Gib den Spargel mit ausreichend Wasser in einen Topf. Füge die übrigen Zutaten hinzu und lasse das Wasser aufkochen. Gare den Spargel dann bei niedriger Hitze für etwa 12-20 Minuten. Je nach Spargeldicke kann die Kochzeit variieren, teste ab etwa 10 Minuten Kochzeit, ob der Spargel gar ist und nimm ihn aus dem Wasser.



Du kannst den Spargel auch im Dampfgarer, Gusseisentopf oder Ofen zubereiten, mein [Grundrezept](#) dazu findest du ebenfalls auf meinem Blog.

## SAUCE HOLLANDAISE

Schmilz die Butter bei sehr niedriger Stufe, damit sie nicht zu heiß, sondern nur handwarm wird. Verrühre die Eigelbe mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer mit einem elektrischen Rührbesen über einem kochenden Wasserbad. Achte darauf, dass die Schüssel das Wasser nicht berührt. Rühre nun etwa 1-2 Minuten, bis die Eigelbmasse weißcremig ist. Achte darauf, dass sie nicht überhitzt und reduziere bei Bedarf die Hitze. Gieße die Butter in einem sehr dünnen Strahl hinzu und rühre weiter, damit sich die Soße gut verbindet.



Nach Belieben kannst du noch 1 EL Weißwein zur Soße geben.

## PFANNKUCHEN

Fette eine eckige Gusseisenpfanne mit etwas Backtrennspray und gib so viel Teig hinein, dass der Boden einmal bedeckt ist. Backe ihn so lange, bis die Oberfläche nicht mehr flüssig ist, wende ihn und backe ihn von der zweiten Seite kurz fertig. Backe so alle

## TEIG:

- 1 Bund Kräuter
- 500 g Milch
- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer

## SPARGEL:

- 1 kg weißer Spargel
- ½ TL Salz
- 1 Pr. Zucker
- 1 TL Zitrone (Saft)
- 1 EL Butter

## SAUCE HOLLANDAISE:

- 250 g Butter
- 3 Eigelbe
- 1 EL Zitrone (Saft)
- 1 Pr. Salz
- 1 Pr. Pfeffer

# KRÄUTERPFANNKUCHEN MIT WEISSEM SPARGEL



Pfannkuchen aus.

---

## SERVIEREN

Lege einige Spargelstangen auf ein Ende eines Pfannkuchens, gib etwas Sauce Hollandaise darüber und wickle den Pfannkuchen auf. Gib nach Bedarf nochmal etwas Soße darauf und streue gehackte Kräuter darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!