

Rezept

Bärlauchkratzete mit Spargel

Ein Rezept von Bärlauchkratzete mit Spargel, am 30.09.2023

Zutaten

1 Bund Bärlauch (ca. 60 g)	350 g Mehl
Salz	500 ml Milch
4 Eier	4-5 EL kohlenstoffhaltiges Mineralwasser
1 kg Spargel	200 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 875 kcal

Zubereitung

1. Bärlauch waschen, trocknen und in feine Streifen schneiden. Mehl mit etwas Salz mischen, dann mit Milch und Eiern mit dem Schneebesen oder Handrührgerät verrühren, Mineralwasser und Bärlauch unterrühren. Den Teig zugedeckt ca. 30 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen den Spargel waschen, schälen und holzige Enden wegschneiden. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, 1 EL Butter zugeben und den Spargel darin bei mittlerer Hitze zugedeckt 15-20 Min. garen, warm halten.
3. In einer Pfanne 2 EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen, die Hälfte vom Teig einfüllen und ca. 5-7 Min. backen. Wenn der Pfannkuchen von unten gebräunt ist, wenden, 3-4 Min. backen, dann mit zwei Gabeln in Stücke reißen. Knapp 1 TL Butter dazugeben und unter Rühren noch 2-3 Min. bei mittlerer bis großer Hitze braten. Kratzete im Ofen bei 60° warm halten. Den übrigen Teig genauso verarbeiten. Übrige Butter schmelzen und hell bräunen lassen. Spargel aus dem Sud heben, mit Kratzete anrichten, die Butter darüberträufeln.