



BASF

We create chemistry

Pfälzer Spargelgemüse mit Pfannkuchen, Radieschen und Frühlingszwiebeln



40 Minuten



4 Personen



vegetarisch

Zutaten

Spargelgemüse

- 800 g Spargel
- 800 ml Spargelfond
- 120 ml Milch
- 120 ml Sahne
- 200 g Mehl
- Salz
- Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- Butter

Pfannkuchen (7 Stk.)

- 2 Eier
 - 200 ml Milch
 - 1 Prise Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 200 g Mehl
 - 60 ml Mineralwasser
 - etwas Speiseöl zum Ausbacken
-
- 40 g Radieschen
 - 40 g Frühlingszwiebel

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Zubereitung

- 1) Spargel schälen (zur weiteren Verarbeitung beiseitelegen) und holzige Enden abschneiden
- 2) oder abbrechen. Das Wasser mit Salz, Butter, Zitrone und Zucker würzen. Die Spargelstücke je nach Durchmesser für ca. 7 Min. garen.
- 3) 2. Die Butter in einem Topf zerlassen.
- 4) Mit Mehl bestäuben und umrühren. Nun mit kalter Milch auffüllen, sodass sich keine Klumpen bilden. Sobald die Bindung einsetzt, mit Spargelfond, Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- 5) Für die Pfannkuchen Eier mit Milch, Zucker, Salz und Mehl zu einem glatten Teig rühren.
- 6) Anschließend Mineralwasser hinzugeben und unterheben.
- 7) Bei Bedarf noch etwas Mehl oder Wasser hinzugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
- 8) Zur Garnitur Radieschen und Frühlingszwiebeln waschen und in feine Streifen schneiden.

Unser Küchentipp

Weiß oder grün? Grünspargel und Bleichspargel gehören zur selben Pflanzenart. Da Bleichspargel aber unter Lichtabschluss in Erddämmen angebaut und kurz bevor er die Oberfläche durchstößt, geerntet wird, bleibt er weiß. Grünspargel wächst dagegen oberirdisch und bildet mit dem Austrieb Blattgrün aus.

