

Gefüllte Flädle mit Spargel



Für die Flädle rechnet man pro Person 2 Eier

- 4 Eier
- 6-8 EL Mehl
- 1 Bund gehackte Petersilie
- 1/2 - 3/4 l Milch
- Salz
- Butaris zum ausbacken

Für die Füllung rechne ich pro Flädle 2 - 3 Spargel

- 10 Spargel (weiß oder grün)
- 1 EL Butter
- Salz und Zucker
- gekochter Schinken (dieser kann auch gerne heiß geraucht sein) in dünne Scheiben geschnitten
- Parmesankäse zum überbacken

In eine Rührschüssel zuerst das Mehl und soviel Milch dazugeben, dass eine sämige Masse entsteht. Am besten nehmt Ihr den Schneebesen um Klümpchen zu vermeiden. Jetzt die Eier dazu und wieder mit dem Schneebesen vermengen. Am Schluss die feingehackte Petersilie unterheben und mit Salz (wer mag kann noch etwas weißen Pfeffer dazugeben) würzen.

In einer Pfanne nach und nach dünne Flädle ausbacken und beiseite stellen.

Währenddessen die Spargel schälen und in reichlich Wasser, 1 EL Butter, 1 TL Salz, 1 TL Zucker und ein paar Streifen der Spargelschale kurz garen. Achtung, nicht zu weich kochen, es reichen 5 Minuten Garzeit. Nach dem Garen die Spargel aus dem Wasser entnehmen und beiseite stellen.

Jedes einzelne Flädle wird jetzt mit einer Scheibe gekochtem Schinken, 2-3 Spargel belegt und zu einer Rolle gewickelt.

Die gefüllten Flädle nebeneinander in eine feuerfeste Form legen und mit reichlich Parmesan bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 150-170 Grad 1/2 Stunde überbacken.

Tipp:

Falls Ihr noch Flädle übrig habt, einfach in dünne Streifen schneiden und einfrieren. Die Flädle sind eine wunderbare Einlage für klare Suppen.