

Spargel im Kräuterflädle

Zutaten für 4 Portionen:

24 Stangen weißen Spargel,
Zucker, Salz,
1 TL Butter,

Für die Kräuterflädle :

150 g Mehl,
375 ml Milch,
3 Eier (Größe M)
50 g Butter,
je ein EL gehackte(n) Schnittlauch,
Petersilie, Kresse
Salz, Pfeffer,

Für die Sauce Hollandaise :

2 Päckchen Knorr Soße nach Art Hollandaise
400 ml H-Milch, 200 ml süße Sahne
100 g Butter,

Zubereitung:

Spargel waschen, schälen, harte Endstücke abschneiden. Spargel dann in Salzwasser mit einer Prise Zucker und 1 TL Butter ca. 12 Min. weich kochen und aus dem Spargelwasser herausnehmen

Die Kräuterflädle herstellen :

Eier zerquirlen und nach und nach Mehl und Milch dazugeben und glatt rühren. Bei Klümpchen kurz durch ein Sieb gießen und dann 10 Min. quellen lassen. Dann die feingehackten Kräuter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchrühren.

In einer beschichteten Pfanne mit Butter ausbacken.

Die Sauce Hollandaise herstellen :

Dazu den Inhalt der Päckchen in der kalten Milch auflösen und unter Rühren aufkochen lassen. Die Butter und die Sahne einrühren.

