



# Good. Food.

by Bempflinger Lebensmittel GmbH

## Spargel im Flädle nach italienischer Art



30 min



### Zutaten für 3-4 Personen

250g	(= 1 Beutel) Tasty Taste <b>Sauce Hollandaise</b>
500g	grüner Spargel
250g	Parmaschinken
1 Hand voll	Kirschtomaten
1 Zweig	Basilikum
4	Eier
250ml	kaltes Wasser
125g	Mehl
1 Prise	Salz
Etwas	Butter
1 TL	Zucker

## Zubereitung

So einfach geht's:

1. Den Spargel waschen und die holzigen Enden entfernen, danach ca. 6 Minuten in kochenden Salzwasser mit etwas Butter und Zucker bissfest garen.
2. Die Hälfte des Basilikums klein hacken.
3. Eier, Mehl, Wasser und Salz zu einem Pfannkuchenteig verquirlen.
4. Basilikum zugeben und unterrühren.
5. Butter in eine Pfanne geben und Pfannkuchen nacheinander backen.
6. Währenddessen die Sauce Hollandaise in einem Topf aufwärmen.
7. Nun Rollen formen: Pfannkuchen mit 2-3 Scheiben Parmaschinken auslegen, mit Sauce Hollandaise bestreichen und 1-2 Stangen Spargel darauf legen, dann rollen.
8. Zum Schluss die Rollen in kleine Pfannkuchen-Röllchen unterteilen und mit den Kirschtomaten garnieren.

*Buon appetito!!*

Für weitere Rezeptideen und Infos zu Tasty Taste besuche uns auf unserer Website:

[www.tasty-taste.de](http://www.tasty-taste.de) oder folge uns auf Instagram  [@tastethetastytaste](https://www.instagram.com/tastethetastytaste)