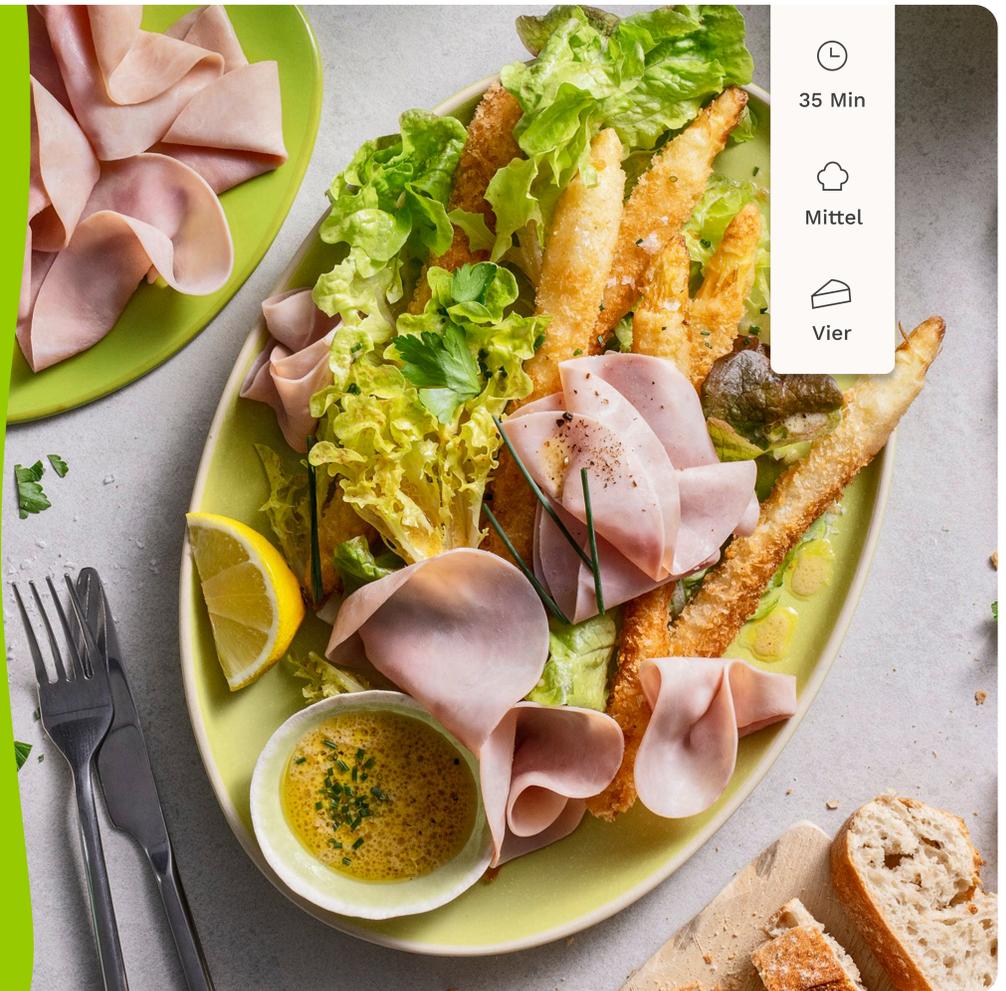


Panierter Spargel mit Herta Finesse Schinken hauchzart

Zwei Klassiker neu erfunden - knusprig paniertes Spargel trifft auf unseren Herta Finesse Schinken hauchzart und auf knackigen Salat. Dazu ein frisches Baguette – perfekt für den Start in den Frühling!



🕒 35 Min
🍴 Mittel
🍞 Vier

Zutaten

100 g Herta Finesse Schinken hauchzart & feinwürzig
2 Eier

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

100 g Paniermehl
100 g Mehl

OBST & GEMÜSE

500 g weißer Spargel
200 g gemischter Blattsalat
1 Zitrone (für den Saft)
Schnittlauch (Menge nach Belieben)

ÖL & ESSIG

Pflanzenöl zum Frittieren
3 EL Olivenöl

GEWÜRZE

Salz
Pfeffer

Anleitung

1. SCHRITT

Spargel schälen und kochen. Auf einem Teller oder einer Platte abkühlen lassen. **Blattsalat** waschen und trockenschleudern. Saft von einer **Zitrone** auspressen.

2. SCHRITT

Abgekühlten Spargel zunächst in **Mehl**, dann in verquirltem **Ei** und anschließend im leicht gesalzenen **Paniermehl** wälzen.

3. SCHRITT

Pflanzenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und den panierten Spargel goldbraun und knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. SCHRITT

Salat auf einer großen Platte anrichten, den frittierten Spargel auf den Salat legen und mit Zitronensaft, **Olivenöl, Salz, Pfeffer** und etwas **Schnittlauch** abschmecken. Den **Herta Finesse Schinken hauchzart und feinwürzig** hinzufügen, alles vorsichtig vermischen und am besten mit einem Baguette servieren.

GUTEN APPETIT

Nährwerte pro Portion

Energie	511 kcal
Fett	31 g
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	15 g