

Bärlauchcrepe mit Spargel



Von: Beate Rothärmel
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung

Bärlauch waschen, klein schneiden und mit Milch, Eiern, Mehl und 1 Prise Salz mit dem Pürierstab zu einem glatten Teig verrühren. Aus dem Teig in einer großen Pfanne mit Butterschmalz 4 Crêpes backen.

Spargel schälen und in 1 Liter Wasser mit je 1 EL Salz und Zucker bissfest kochen.

1 EL Cranberries klein hacken und mit dem Frischkäse vermischen. Crêpes gleichmäßig dünn mit dem Frischkäse bestreichen, mit 2 Spargelstangen straff aufrollen und schräg in kleine Stücke schneiden.

Meine Weinempfehlung

Dazu passt hervorragend ein Cremant oder Winzersekt vom Riesling.

Einkaufsliste

250 ml Milch
50 g Bärlauch
2 Eier
100 g Mehl
2 EL Butterschmalz
Salz
200 g Frischkäse
getrocknete Cranberries
8 Stangen weißen Spargel
Rote Kresse