



Spargel im Brezenteig

mit Senf und Kochschinken

Zutaten für 4 Personen:

300 g WOLF Thüringer Kochschinken
4 Brezenrohlinge
24 Stangen Spargel
Salz
1 TL Zucker
Sesam
½ Bund Dill
100 g Senf
50 g Honig
Zitronenspalten zum Garnieren

So wird's gemacht:

1. Brezen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. 1 Stunde auftauen lassen. Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. Ca. 2 Liter Wasser mit Zitronensaft und Zucker in einem größeren Topf aufkochen. Spargel hineingeben und bei schwacher Hitze 6–7 Minuten köcheln.
2. Für die Soße Dill waschen, trocken tupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, Fähnchen von den Stielen zupfen. Senf, Dill und Honig mit einem Schneebesen verrühren. Für einen milderen Geschmack kann man auch noch etwas Mayonnaise oder Crème Fraiche untermischen.
3. Spargel herausnehmen und in kaltem Wasser gründlich abschrecken. Spargel trocken tupfen. Brezen zu je einem Strang auseinanderlegen. Teigstränge einmal halbieren und dicke Enden flach drücken. Jeweils 3 Stangen Spargel mit dem Brezenteig umwickeln, so das Spitzen und Enden noch zu sehen sind. Fertige Spargelstangen mit beigelegtem Brezensalz und Sesam bestreuen und etwas andrücken.
4. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) 5–7 Minuten backen. Spargel mit Schinken und Soße auf Tellern anrichten, mit übrigem Dill und Zitrone garnieren.

Lass es dir schmecken!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben