

# Spargel mal ganz anders



## Zutaten

750 g [Spargel, frischer](#)

375 g Gouda oder Edamer, in Scheiben geschnitten

375 g Kochschinken (möglichst große Scheiben)

150 g Mehl

3 [Ei\(er\), verquirlte](#)

150 g Semmelbrösel

Öl zum Braten

## Zubereitung

Den frischen Spargel schälen. In Salzwasser mit einem kleinen Stück Butter gar kochen (sollte noch etwas "Biss" haben).

Jeweils 2 - 3 Stangen Spargel je nach Dicke in eine Scheibe Gouda oder Edamer wickeln, dann in eine Scheibe Schinken darum wickeln und diese mit Zahnstochern feststecken.

Dann diese Spargel-Gouda-Schinken-Teilchen in Mehl wenden und anschließend leicht abklopfen. Nun durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen. In einer Bratpfanne mit erhitztem Öl so lange anbraten, bis sie knusprig sind.

Schmeckt super lecker, man braucht keine Beilagen mehr (macht tierisch satt) und der Spargel schmeckt mal ganz anders.