


# Spargel-Schmarren mit Ziegenkäse

Pikante Mehlspeise mit Spargel und Basilikum.

etwa 3 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

100 g Ziegenfrischkäse  
2 Eier (Größe M)  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
3 EL Gemüsebrühe (40 ml)  
75 g Weizenmehl  
1 TL Zitronensaft  
½ TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
4 EL gehackte Basilikumblätter  
300 g grüner Spargel  
3 TL Butterschmalz

## 1 Vorbereiten:

Ziegenkäse evtl. mit einer Gabel zerdrücken. Eier, Crème fraîche, Brühe, Mehl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verarbeiten. Ziegenkäse und Basilikum unterrühren und den Teig 15 Min. quellen lassen. Spargel waschen, im unteren Drittel schälen, schräg in etwa 3 cm lange Stücke schneiden.

## 2 Zubereiten:

**1 TL** Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Spargel bei mittlerer Hitze etwa 7 Min. braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

**3** Anschließend **1 TL** Butterschmalz zum Spargel geben und den Schmarren-Teig gleichmäßig auf dem Spargel verteilen. Den Teig bei mittlerer Hitze auf der Unterseite goldgelb backen. Den an der Oberfläche noch etwas flüssigen Teig mit 2 Pfannenwendern erst vierteln, dann wenden und in kleine Stücke reißen. Den Schmarren goldgelb backen, dabei das restliche Butterschmalz in die Pfanne geben. Spargel-Schmarren warm servieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie den Spargel-Schmarren mit einem frischen Blattsalat.
- Statt Ziegenkäse und Basilikum 60 g gewürfelten rohen Schinken und eine in Ringe geschnittene Frühlingszwiebel zum Teig geben. Dann den Teig ohne Zitronensaft zubereiten.
- Als Vorspeise reicht der Spargel-Schmarren auch für etwa 5 Portionen.

