

Kräuterflädle mit Spargel

Zutaten

½ Bnd	Petersilie
½ Bnd	Schnittlauch
300ml	Milch
2	Eier
125g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
Etw.	Salz



Zubereitung

...mit dem Rührgerät oder Küchenmaschine

- Kräuter fein hacken
- Milch, Salz und Eier in einer Schüssel verquirlen
- Kräuter zugeben. [Mehl](#) nach und nach zugeben und glatt rühren.
gib etwas mehr Milch hinzu, wenn du die Flädle besonders dünn backen willst

... im Thermomix

- Kräuter in den Mixtopf legen und 2 Sekunden mit der Turbotaste fein hacken.
- Milch, Salz und Eier dazugeben und kurz verquirlen.
- Mehl zugeben und 10 Sekunden bei Stufe 5 glatt rühren

- Spargel waschen, schälen
- über Dampf garen (ca. 20-30 Minuten) oder
- oder im Wasser köcheln bzw. leicht sieden (ca. 15 Minuten)

(Die Garzeit kann beim Spargel kann sehr variieren und richtet sich nach der Garmethode und der Dicke des Spargels - und ob du den Spargel Al dente oder eher weich magst)

- In einer beschichtete Pfanne etwas Öl erhitzen und einen halben Schöpflöffel Teig zugeben und dünn in der Pfanne verteilen
- Den Fladen von beiden Seiten goldgelb ausbacken und zu einem Dreieck zusammenlegen
- Flädle ggf. im Ofen bei 50 Grad warm halten bis alle Flädle ausgebacken sind und der Spargel fertig ist.
- Mit Soße Hollandaise servieren

WICHTIG:

den Teig eine halbe Stunde quellen lassen, bevor er in der Pfanne ausgebacken wird.