©tinakocht.de

Spargel in Parmesankruste

Zutaten für 4 Personen:

- **1 Bund grüner Spargel**
- **2 Eier**
- **200 g geriebener Parmesan**
- **2-3 EL frische Kräuter, z. B. Petersilie, Estragon oder Majoran**
- **Salz, gemahlener Pfeffer**
- **Butaris (Butter-Schmalz) zum Ausbraten**

Grüner Spargel muss nicht vorgegart werden, man kann ihn somit schnell und lecker zubereiten.

Den Spargel gründlich waschen und die holzigen Enden abschneiden.
Die Eier in einem länglichen, dem Spargel entsprechendem Gefäß, verquirlen mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Dasselbe gilt auch für den geriebenen Parmesan, diesen am besten auf einer Platte ausbreiten. Die Kräuter können jetzt schon mit dem Parmesan vermischt werden.

Den getrockneten Spargel zuerst im Ei, danach in der Parmesankräutermischung wenden.

In Butaris goldgelb ausbraten und gerne zu einem guten Steak reichen.

Guten Appetit!