

Ofenspargeln mit Basilikumsauce

Dieses Rezept ist aus www.fooby.ch



Spargeln

2 EL Weissmehl

2 Eier

60 g Paniermehl

30 g geriebener Sbrinz

30 g Pistazien, fein gehackt

1 kg weisser Spargel, gesch It

TL Salz

Sauce

250 g Rahmquark

Bund Basilikum, fein geschnitten

1 EL Zitronensaft

1 EL Ahornsirup

TL Salz

wenig Pfeffer

UND SO WIRDS GEMACHT

Spargeln

Mehl in einen flachen Teller geben. Eier in einem tiefen Teller verklopfen, Paniermehl, Käse und Pistazien in einen flachen Teller geben, mischen. Spargeln portionenweise im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, im Ei, dann in der Paniermehl-Käse-Pistazien-Mischung wenden, salzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen

Ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Sauce

Quark mit Basilikum, Zitronensaft und Ahornsirup verrühren, würzen. Spargeln mit der Sauce servieren.