



Fingerfood von weißen Spargel mit Bärlauchdip

von Armin Rossmeier

Zutaten:

600 g geschälter und gekochter weißer Spargel
4 EL Dinkelmehl
4 Eier (gut verquirlt)
80 g fein geriebener Parmesan
60 g fein geriebene Mandeln
3 EL Semmelbrösel
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Bärlauchdip:

8 Blätter Bärlauch grob gehackt
2 EL Mascarpone
1 EL fein gehackte Pinienkerne
1 Becher Joghurt natur (125 g)
Saft von einer Zitrone
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Spargel in ca. 4 – 5 cm lange Stücke zerteilen, mit Salz und Pfeffer dezent würzen. Die Stücke in Dinkelmehl wenden und durch das verquirlte Ei ziehen, Mit der Mischung aus Parmesan, Mandeln und Brösel panieren.

Den Bärlauch mit dem Joghurt vermengen und fein pürieren. Mascarpone und Pinienkerne hinzugeben, gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Panierte Spargelstücke in heißem Öl goldgelb ausbacken, auf Tellern anrichten und den Dip dazu servieren.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten