

# Spargel-Crêpes mit Schinken

## Zutaten:

Spargel (nach Bedarf: 2-4 Stangen pro Crêpe)  
12-14 Scheiben gekochten Schinken  
(Sauce Hollandaise)

## Für den Crêpes-Teig:

125 g Mehl (für 12-14 Crêpes)  
2 Eier  
¼ l Vollmilch  
Olivenöl zum Braten  
Salz

## Zubereitung:

Alle Zutaten in den Mixer geben und verrühren, bis ein cremig-flüssiger Teig entsteht. Danach eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Eine mit Öl eingefettete Pfanne auf den Herd stellen. Sobald sie sehr heiß ist, vom Herd nehmen, einen EL des cremigen Teigs hinein geben und die Pfanne schwenken, damit sich der Teig auf dem Pfannenboden verteilt. Die Pfanne wieder auf den Herd stellen und den Crêpe zum Braten der anderen Seite umdrehen, sobald der Teig fest ist. Die restlichen Crêpes auf dieselbe Weise zubereiten.

Spargel schälen und in Salzwasser, mit einer Prise Zucker und einem Stich Butter in circa 12 Minuten garen.

Die Crêpes mit einer Scheibe Schinken belegen, den Spargel darauf legen und den Crêpe einrollen. Je nach Dicke der Spargelstangen benötigt man 2-4 Stangen pro Crêpe. Bei Bedarf, kann man über den Crêpe noch Sauce Hollandaise geben.