BÄRLAUCH-LANDHÄNDELPFLANZERL MIT SPARGEL

Schwierigkeit: normal / ca. 30 Min. Arbeitszeit

Ihr seid auf der Suche nach einem leckeren Rezept mit Bärlauch und Spargel? Vielleicht sogar nach einem Osterrezept? Passend zur Saison hat Chefkoch Kristian Knölke vom HUBERTUS Mountain Refugio Allgäu ein Rezept zu Bärlauch-Landhändelpflanzerl mit grünem Spargel für euch. Kombiniert mit seinem Bergkäse-Dinkelsotto und gebackenen Leinsamen-Wachteleiern wird das Gericht perfekt! Geheimtipp: Eine leckere Sauce Hollandaise passt ebenfalls gut zu den Pflanzerl.

ZUTATEN

ca. Für 4 Personen

500 gr	Landhändel (Hackfleisch)
1	Zwiebel
2	Eier
100 gr	Bärlauch
1/2	Zitrone
Etwas	Dinkelsemmelbrösel
600 gr	grüner Spargel
Etwas	Butterschmalz
Etwas	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zubereitung Bärlauch-Landhändelpflanzerl:

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und farblos anschwitzen und abkühlen lassen. Dann gibt man die Zwiebel mit dem Geflügel-Hackfleisch, den Eiern, dem Abrieb der Zitrone, dem gehackten Bärlauch und etwas Semmelbrösel in eine Schüssel und vermischt alles. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleischpflanzerl formen und in einer Pfanne mit Öl unter gelegentlichem Wenden 6-10 Minuten braten.

Zubereitung Spargel:

Den Spargel etwas unterhalb schälen und in gleichgroße Stangen schneiden. Dann brät man ihn in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz an und schmeckt ihn mit Salz und Pfeffer ab.

Anmerkung: Auf dem Bild sind zusätzlich das Bergkäse-Dinkelsotto und die gebackenen Leinsamen-Wachteleier zu sehen. Zusammen ergeben die drei Rezepte ein Gericht.