

SPARGEL MIT KRÄUTERKRATZETE

Schwierigkeit: einfach / ca. 40 Min. Arbeitszeit

Hinter den "Kräuterkratzete" verbergen sich leckere Kräuterpfannkuchen, die in der Zubereitung dem Kaiserschmarrn ähnlich sind: Bereits in der Pfanne wird der Teig, sobald er gestockt ist, in Stücke gerissen. Kratzete sind vor allem in Süddeutschland bekannt und dürfen zur Spragelzeit nicht fehlen. Hier findest du ein leckeres Rezept vom [Biolandhof Sepp Keil](#) aus Kehlheim/Kapfelberg in Bayern. Viel Spaß beim Nachkochen!

ZUTATEN

ca. Für 4 Personen

1 kg	weißer Spargel
1 TL	Butter
Etwas	Salz und Zucker
100 gr	geschmolzene Butter
4	Eier
250 gr	Mehl
400 ml	Milch
1 Bd	Schnittlauch
1 Bd	Petersilie (wahlweise auch Bärlauch)
Etwas	Butterschmalz
100 gr	grob geriebenen Bergkäse



ZUBEREITUNG

Den Spargel schälen und in kochendem Wasser mit einer Prise Zucker und 1 TL Butter ca. 12 Minuten kochen. Spargel herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen.

Inzwischen Eier trennen. Eigelbe mit Mehl, Milch und Salz zu einem Teig verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, schneiden und in den Teig rühren. Dann das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Backofen auf 50 °C Umluft vorheizen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz schmelzen. Teig portionsweise in die Pfanne geben. Sobald der Teig stockt, mit zwei Gabeln in Stücke reißen, diese rundum braten und dann in eine Schüssel geben, mit Käse bestreuen und im Backofen warmhalten. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren. Den Spargel mit der geschmolzenen Butter und der Kräuter-Kratzete anrichten.