



Spargelpfannkuchen mit Tomaten-Basilikum-Sauce

Zubereitet mit: Knorr

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 2 Eier
- 180 g Mehl
- 200 ml Milch
- 60 g geriebener Parmesan oder anderer Hartkäse
- Muskatnuss
- 700 g grüner Spargel
- 1 Prise Jodsalz
- 6 EL Öl
- 500 g Tomaten
- 4 Zweige Basilikum
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker Hollandaise "Klassisch"
- 125 g Butter

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2217 kJ
Energie (Kilokalorien):	530 kcal
Fett:	39 g
davon gesättigte Fettsäuren:	16 g
Kohlenhydrate:	30 g
davon Zucker:	6,4 g
Ballaststoffe:	3,1 g
Eiweiß:	12 g
Salz:	0,74 g

Zubereitung

1. Eier trennen. Aus Mehl, Eigelb, Milch, Parmesan und Muskat einen glatten Pfannkuchenteig rühren. Spargel waschen, das untere Drittel der Stangen schälen und die holzigen Enden abschneiden. Stangen in Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.
2. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Abgetropfte Spargelstangen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und unter den Teig heben. Öl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig ca. 12 Plätzchen backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und warm stellen.

3. Tomaten waschen, vierteln und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch klein würfeln. Basilikum waschen und trocken schütteln. Blättchen abzapfen und hacken.

4. Beutelinhalt KNORR Feinschmecker Hollandaise in 1/8 l (125 ml) kaltes Wasser einrühren und unter Rühren langsam aufkochen. Butter würfeln und bei schwacher Hitze darunter schlagen. Tomatenwürfel und gehackten Basilikum unterrühren und heiß werden lassen. Sauce zu den Spargelplätzchen servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Geben Sie 100 g gewürfelten Kochschinken in den Teig.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 30 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;

Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:

Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.

Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".

Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des so genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?

Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.



Unilever Deutschland Holding GmbH



[Kontakt aufnehmen](#)