



Weißer Spargel , gebacken mit Avocado – Hollandaise

Ofenzauberer plus

Das brauchst du dafür:

- 1 kg weißer Spargel
- 1 reife Avocado
- 2- 3 EL Zitronensaft
- 1 TL Peach Passion
- 2 EL Griechisches Olivenöl
- Pimp my Bread
- 1 Ei
- 150 g Mehl
- Meersalz und
Regenbogen Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch
- 8 Scheiben Parmaschinken
- Omas Butteröl

So wird´s gemacht:

- Spargel schälen und holzige Enden abschneiden. Spargel in kochendem Salzwasser ca. 6 Min, garen und gut abtropfen lassen
- Inzwischen 250 ml Wasser aufkochen und Ofenzauberer plus auf ein Gitterrost legen und bei 250 ° C Umluft im Backofen vorheizen.
- Avocado halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch herauslösen und in ein hohes Gefäß geben.
- Zitronensaft, heißes Wasser, Peach Passion zugeben mit Pimp my Bread würzen und ca. 1 Min. pürieren.
- Olivenöl zugießen und ca. 1 Min, weiter pürieren mit Pimp my Bread nochmal abschmecken.
- Ei, 200 ml Eiswasser und Mehl glatt rühren. Kräftig mit Meersalz und Regenbogenpfeffer würzen
- Die Vorgeheizte Stoneware mit Omas Butteröl leicht einfetten und anschließend die Spargelstangen portionsweise durch den Teig ziehen und auf die heiße Stoneware legen .
- Mit Omas Butteröl leicht einpinseln und bei 250 °C Umluft backen bis sie goldbraun sind .
- In der Zwischenzeit Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden und Parmaschinken in der Pfanne oder im Air Fryer kross braten.
- Spargelstangen auf Tellern anrichten , die Avocado Hollandaise über die Mitte geben und mit Schinkenstreifen belegen. Mit Schnittlauch bestreut servieren