
Typ: Fisch

Quelle: Spargelrezepte aus dem Ried

Bemerkungen:

Zutaten: 600 g Spargel
zwei TL Butter
40 g Mehl
200 mL Milch
Salz, Pfeffer, Muskat
1 Eigelb
125 g geschälte und gebrühte Krabben
2 Eiweiß

Rezept: Spargel schälen, in Stücke schneiden und kochen (bei zarten Spargel ist Kochen überflüssig).

Schwitze aus zwei Teelöffel Butter, Mehl, Milch, Salz, Pfeffer, Muskat und Eigelb herstellen, gut abkühlen lassen

Spargelstücke mit Krabben in eine Auflaufform geben. Ein Eiweiß steif schlagen und unter die Schwitze heben und über den Spargel geben. Nochmals ein Eiweiß steif schlagen und obendrauf geben.

Bei 220 °C ca. 30 Minuten backen.