



## Panierter Spargel und Frühlingskräuter-Dip mit Hofschnittkäse

**Das braucht man** für 2 Personen

- 4 Eier (M)
- 3 EL Mayonnaise
- 100 g Hofjoghurt
- 1 TL Senf
- 4 EL fein gehackte Kräuter (gemischt, z. B. Sauerampfer, Kresse, Kerbel, Schnittlauch)
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 6 Stangen weißer Spargel
- 6 dünne Scheiben Hofschnittkäse
- 6 dünne Scheiben gekochter Schinken
- 3 EL Mehl
- 80 g Paniermehl
- Öl zum Ausbacken
- Kräuterblättchen zum Anrichten

**Und so wird's gemacht:**

Zwei Eier hartkochen, kalt abschrecken, schälen und fein hacken. Mayonnaise mit Joghurt, Senf, Kräutern und gehackten Eier vermischen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Restliche Eier verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel putzen und schälen, in kochendem Wasser mit 2-3 Prisen Salz und Zucker bissfest garen. Spargel mit auf Küchenpapier abtropfen und etwas abkühlen lassen. Je eine Käsescheibe auf eine Schinkenscheibe legen und jeweils eine Spargelstange darin eng einwickeln. Röllchen zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei, dann in Paniermehl wenden, Panade leicht festdrücken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Stangen darin rundherum goldbraun ausbacken. Panierte Spargelstangen mit Kräuterblättchen und Dip servieren.

*Und als Vorspeise gibt es **Brunnenkresse-Kartoffelsuppe mit Hofsaahne und Hofsaauerahm**: Für 2 Personen 300 g mehlig kochende Kartoffeln schälen, waschen und fein würfeln. 2 EL Hofbutter erhitzen, 4 EL Frühlingszweibelringe zugeben und 2-3 Minuten andünsten. Kartoffelwürfel und 4 EL grob gehackte Brunnenkresse-Blättchen zugeben, 400 ml Gemüsebrühe und 150 ml Hofsaahne angießen, alles 15 Minuten köcheln lassen. 3 EL Hofsaauerahm und 3 EL frisch gepressten Zitronensaft zugeben, alles fein pürieren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und mit Brunnenkresse-Blättchen bestreut servieren.*