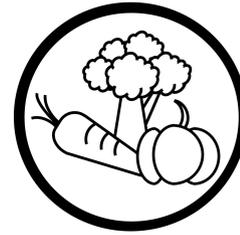


Spargel im Bierteig



4 Portionen



Vorbereitung
30 Minuten
mit TM 15 Min



Auch als
Apéro
geeignet



Rezept
mit Bier



Laktose
frei



Thermomix TM
Rezept

12 Grüne Spargel

Spargel waschen und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden.

100g Mehl
1KL Knoblauch Pulver
1KL Paprika
½ KL Salz
1KL Chilifloken
2dl Bier

Mehl und Gewürze vermengen und das Bier langsam und kontinuierlich unter die Masse rühren. Alternativ im Thermomix® (TM): Mehl und Gewürze 10 Sekunden auf Stufe 4 mischen. Anschliessend das Bier während einer Minute langsam unterrühren. Hierfür kannst du den TM auf Stufe 4 laufen lassen und das Bier über den Mixtopfdeckel eingiessen, indem du den Mixbecher eingesetzt lässt. Das Bier fliesst so langsam in den Mixtopf.

Die Masse in einen tiefen Teller umfüllen. Die Spargelstücke im Mehl wenden und anschliessend durch die Biermasse ziehen. Grosszügig Öl in eine Bratpfanne giessen und die Spargelstücke bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun ausbacken.

Zusammen mit Salat geniessen und bei Bedarf mit einer Tatarsauce servieren. Auch zum Apéro als Snack geeignet.

