



Grüner Spargel mit Granformaggi Panier

Anleitung

Der Spargel wird kurz blanchiert. Danach werden jeweils 2 Stangen Spargel mit dem Schinken umwickelt und in Ei, Mehl, wieder Ei und schließlich Grana Padano gewälzt.

Nun wird der Spargel in einer Pfanne so gebraten, bis der Grana Padano leicht braun wird.

SalzburgMilch

Ein Rezept aus
[Blog](#)

Benötige Zutaten

grüner Spargel

Schinken

SalzburgMilch
Granformaggi

1 Ei

Mehl