

***Polar's Kochstudio***  
***Rezept 092 / 2008***



***Spargel im Vollkornpfannkuchen***

**Zutaten für 4 Portionen:**

400 g Spargel, weiß, Bruch, küchenfertig  
400 g Spargel, grüner, küchenfertig  
400 g Dinkel - Vollkornmehl  
800 ml Milch, 3,5% Fett  
2 Ei(er)  
150 ml Sauce Hollandaise, Fertigprodukt  
100 ml Fett, Pflanzencreme mit Butteraroma  
500 g Quark (Magerquark)  
125 g Crème fraîche  
Kräuterling(e) zum Streuen, Schnittlauch- Kräuter  
Salz und Pfeffer, weißer  
Muskat

**Zubereitung:**

Spargel in ca. 2 cm große Stücke schneiden und wie gewohnt garen. Aus Mehl, Milch, Eiern, Gewürzen einen Pfannkuchenteig herstellen. Ein Teil Spargel in Pflanzencreme anschwemmen, etwas Teig hinzugeben und ausbacken. Für die restlichen Zutaten ebenso verfahren. Aus Quark, Creme fraîche, Salz und Kräuterlingen einen Kräuterquark zubereiten und zu den Pfannkuchen servieren.

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten

***Gutes Gelingen und Bon Appetit***