Gebratener Picandou, gegrillter Spargel und Tropfen-Paprika



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **30 min.**
Backzeit : **20 min.**

Zutaten

- 12 Picandou
- 20 Stück weißer Spargel
- 100 g marinierter Tropfen-Paprika
- 2 Eier
- 80 g Mehl
- 80 g Paniermehl
- 5 cl Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Den Grill auf 220 °C vorheizen.
2. Den Spargel schälen und längs halbieren.
3. Den Spargel auf beiden Seiten anbraten. Würzen und warm halten.
4. Währenddessen den Käse panieren. Dazu die Eier in einer Schüssel aufschlagen.
5. Den Käse in Mehl wenden, in das geschlagene Ei tauchen und anschließend in Paniermehl wenden.
6. Den panierten Käse in einer Pfanne in etwas Olivenöl braten, auf kleiner Flamme.
7. Wenn der Käse auf beiden Seiten schön goldbraun ist, zusammen mit dem gegrillten Spargel und den marinierten Tropfen-Paprika auf einem Teller anrichten.
8. Mit Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

? **Tipp:** Der panierte Käse kann mit einem grünen Salat und ein paar Tomaten serviert werden. Er kann auch als Beilage zu Grillfleisch serviert werden.