

PANIERTE SPARGELN

Für 4 Personen

500 g	Grüne Spargeln	Spargeln eventuell im unteren Drittel schälen. Holzige Enden wegschneiden.
2	Eier	Eier in einen tiefen Teller geben
4 El	Mehl	In einen tiefen Teller geben
6 El	Paniermehl oder Panko	Mischen, in einen tiefen Teller geben.
4 El	Geriebener Sprinz	Spargeln portionenweise zuerst in Mehl wenden, durchs Ei ziehen und dann in die Paniermehl-Sprinz- Thymian-Mischung legen. Panade gut andrücken.
1 Kl	Thymianblättchen	Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
		In der Ofenmitte bei 200°C ca 15 – 20 Minuten backen