

FRITTIERTER SPARGEL MIT HARISSA-MAYONNAISE



ZUTATEN

10 

- 500 g Mehl
- 500 g Panko
- 250 g Parmesan
- 250 g Mayonnaise
- 20 St. weißer Spargel
- 5 Eiweiß
- 40 g Bresc Harissa

ZUBEREITUNG

Den Spargel schälen, kochen und auf die gewünschte Größe schneiden. Panko und Mehl in einer Küchenmaschine zu einem feinen Pulver verrühren. Den Parmesankäse dazugeben und zu feinem Paniermehl verarbeiten. Den Spargel durch das Mehl, das Eiweiß und das Paniermehl rollen. Gut festdrücken. Bei 170°C in einigen Minuten frittieren. Harissa mit der Mayonnaise mischen und dazu servieren.

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Harissa
Gewürzmischung 450g