

# Kräuterzauber

## MINI-KÜCHLEIN - HERZHAFT -

### *Zutaten für 4 Personen*

#### **Für die Mini-Küchlein:**

- 250g Mehl
- 3 Eier
- 200ml Buttermilch
- 50ml Rapsöl + Öl zum Ausbacken
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz

#### **Für die Spargel-Beilage:**

- 500-600g Spargel
- etwas Butter
- 3 gehäufte EL Mehl
- Salz/weißer Pfeffer

Kräuter zum Garnieren

### *Zubereitung*

Die Zutaten für die Mini-Küchlein mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen. Jeweils einen großen Esslöffel des Teigs in die heiße Pfanne setzen und die Küchlein von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Für die Spargel-Beilage: Spargel schälen und in 500ml Wasser mit etwas Butter ca. 6-7 Minuten kochen. Mehl mit etwas Wasser gut verrühren und zum Spargel geben. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

