



## Spargel-Nuggets im Malzbierteig

### Zutaten (für vier Portionen):

#### Spargel

- 1 kg weißer Spargelbruch (optional weißer Spargel)
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker

#### Malzbierteig

- 200 g Mehl
- ½ TL Salz
- 200 ml Malzbier (zimmerwarm)
- 2 Eier (getrennt)

#### Ofenkartoffeln

- 8 - 10 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- 3 - 4 Zweige frischer Thymian
- 2 - 3 Zweige frischer Rosmarin
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1/2 - 1 TL Salz

#### Zitronen-Knoblauchcreme

- 200 g Magerquark
- 1 EL Senf (mittelscharf)
- 3 Knoblauchzehen
- Abrieb von 1 Zitrone (unbehandelt)
- Saft von 1 Zitrone (unbehandelt)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer

#### Sowie

- 250 ml Pflanzenöl zum Frittieren



### **Zubereitung (circa 45 bis 50 Minuten):**

Die Kartoffeln gründlich waschen und halbieren oder vierteln. Die Kartoffelecken in einer Schüssel mit Olivenöl, abgezupften Thymian- und Rosmarinblättern, Paprikapulver und Salz marinieren. Auf einem Backblech verteilen und für 30 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen. Nach 15 Minuten wenden.

Für die Zitronen-Knoblauchcreme den Quark, Senf, geriebene Knoblauchzehen, Abrieb und Saft von einer unbehandelten Zitrone, klein gehackte Frühlingszwiebeln, Salz und Pfeffer vermischen. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.

Den Spargel schälen, die Enden abschneiden, waschen und in fingerlange Stücke schneiden. In eine Auflaufform geben, mit Salz und Zucker würzen und gut durchmengen. 15 Minuten ruhen lassen.

Für den Bierteig das Mehl, Salz und Malzbier in eine Schüssel geben. Die zwei Eier trennen. Die zwei Eigelbe zur Teigmasse geben und alles gut verrühren. Das verbliebene Eiklar steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben – so wird der Teig besonders luftig.

Das Öl in einem hohen Topf auf 170 bis 180 Grad erhitzen. Spargelstangen einzeln durch den Teig ziehen, kurz abtropfen lassen und portionsweise frittieren. Auf Küchenpapier entfetten.

Zum Anrichten die ausgebackenen Spargel-Nuggets zusammen mit den Ofenkartoffeln servieren. Die Zitronen-Knoblauchcreme zum Dippen dazu reichen.

### **Nährwerte pro Portion:**

795 kcal – 56 g Fett – 18 g Eiweiß – 53 g Kohlenhydrate

**Dieses Gericht ist vegetarisch.**