



# Spargel-Pfannkuchen

(für 4 Personen)

## Zutaten:

2 Eier  
20 ml Rapsöl  
40 ml Mineralwasser  
80 g Mehl  
Salz & Pfeffer  
2 Spargel weiß  
2 Spargel grün

**Zubereitungszeit:** ca. 55 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: Mittel  
Grill: z.B. Weber Q 300  
Hilfsmittel: Gusseiserne Wendeplatte  
Grillzeit: ca. 5 - 10 Minuten  
Grillmethode: Indirekt  
Vorbereitungszeit: 40 Minuten

## Zubereitung:

Die gusseiserne Wendeplatten vorheizen. Nun den Teig nach und nach zu kleinen Blinis backen.

## Vorbereitung:

Den weißen Spargel schälen und den gesamten Spargel in dünne Scheiben schneiden.

Eier mit Öl und Mineralwasser verrühren und das Mehl untersieben. Den Teig für ca. 30 Minuten stehen lassen. Dann den Teig noch einmal aufrühren und gegebenenfalls etwas Mineralwasser unterrühren. Nun die Spargelscheiben langsam unterheben.