

## Zutaten für den Schlafrock (Pfannkuchen):

6 gehäufte EL Mehl  
3 Eier  
Salz  
Geriebener Muskat  
1 kleine Tasse Milch  
Etwas Mineralwasser mit Kohlensäure  
Etwas gehackter Schnittlauch oder gehackte Petersilie  
Etwas Rapsöl

## Zutaten für die Sauce:

2 EL Butter  
3 - 4 EL weißes Mehl  
Salz / Muskat  
Etwas Pulver von klarer Brühe u. süße Sahne zum Abschmecken.  
Kochwasser vom Spargel  
5 - 6 große dünn geschnittene Scheiben gekochten Schinken  
5 - 6 große dünn geschnittene Scheiben jungen Gouda  
  
15-20 Stangen frischen weißen Spargel (April bis Ende Juni)

## Zubereitung Schlafrock (Pfannkuchen)

Mehl mit Eiern verquirlen, Muskat u. Salz dazugeben, Milch und etwas Mineralwasser langsam unter rühren dazugeben bis eine schöne sämige Konsistenz des Teiges erreicht wird.  
Danach Teig etwa 8 – 10 Minuten ruhen lassen.  
Jetzt nach Belieben gehackten Schnittlauch oder Petersilie unterheben bzw. mit Schneebesen einrühren.  
Etwas Rapsöl in Pfanne erhitzen und Pfannkuchen auf beiden Seiten goldbraun ausbacken.

## Zubereitung Spargel:

Spargel ab ca. 2 cm unter Kopf abwärts schälen und in kochendem Salzwasser bissfest (je nach Stärke des Spargel zw. 12-18 Min) garen. Spargel danach rausnehmen und das Kochwasser für die Sauce aufheben.

## Zubereitung Sauce:

Butter in Topf schmelzen und das Mehl einrühren bis eine Art Teig (Mehlschwitze) entsteht. Danach Topf von der Platte nehmen. Unter ständigem schnellem Rühren immer wieder etwas Spargelwasser dazugeben. Wieder aufkochen lassen bis eine schöne sämige Sauce entstanden ist. Mit Salz, Muskat und etwas Pulver von klarer Brühe abschmecken, nach Belieben mit süßer Sahne verfeinern und warm stellen.

## Anrichten.

Jeweils einen Pfannkuchen auslegen, mit einer Scheibe gekochten Schinken und darüber einer Scheibe Gouda belegen. Je nach Größe 3 – 5 Stangen Spargel in den Pfannkuchen einrollen.

Die eingerollten Pfannkuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen (ohne Umluft) 10 – 15 Minuten backen.

Kleiner Tipp: Nach 10 Minuten Backzeit die Pfannkuchen mit Alufolie abdecken damit alles schön saftig bleibt. Der Käse sollte schön zerlaufen sein.

Anrichten auf Teller, Pfannkuchen mit Buttersauce übergießen und nach Belieben mit Schnittlauch oder Petersilie garnieren und servieren.