



## Bärlauch-Landhändelpflanzerl mit Spargel

Schwierigkeit „normal“, ca. 30 Min. Arbeitszeit

ca. Für 4 Personen

### Zutaten

500 gr	Landhändel (Hackfleisch)
1	Zwiebel
2	Eier
100 gr	Bärlauch
1/2	Zitrone
Etwas	Dinkelsemmelbrösel
600 gr	grüner Spargel
Etwas	Butterschmalz
Etwas	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

#### **Zubereitung Bärlauch-Landhändelpflanzerl:**

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und farblos anschwitzen und abkühlen lassen. Dann gibt man die Zwiebel mit dem Geflügel-Hackfleisch, den Eiern, dem Abrieb der Zitrone, dem gehackten Bärlauch und etwas Semmelbrösel in eine Schüssel und vermischt alles. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleischpflanzerl

formen und in einer Pfanne mit Öl unter gelegentlichem Wenden 6-10 Minuten braten.

### **Zubereitung Spargel:**

Den Spargel etwas unterhalb schälen und in gleichgroße Stangen schneiden. Dann brät man ihn in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz an und schmeckt ihn mit Salz und Pfeffer ab.

**Anmerkung:** Auf dem Bild sind zusätzlich das [Bergkäse-Dinkelsotto](#) und die [gebackenen Leinsamen-Wachteleier](#) zu sehen. Zusammen ergeben die drei Rezepte ein Gericht.

---