

Spargelröllchen

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 Bund grüner Spargel
 1 Bund weißer Spargel
 200 g Kochschinken
 100 g Schwarzwaldschinken
 300 g Mayonanaise
 1 Bund Bärlauch
 1 Zitrone (unbehandelt)
 1 Zweig(e) Petersilie
 Salz, Pfeffer

Spargelröllchen sind ein echter Klassiker, der mich immer an meine Kindheit erinnert. Leicht übergart oder einfach aus dem Glas genommen, wurde weißer Spargel zusammen mit einer Scheibe Käse und Sauce Hollandaise in Kochschinken gewickelt und sofort vertilgt. Heute mache ich den Klassiker dann mal mit guten Zutaten und ganz viel Liebe. Schnell geht's aber trotzdem! Grüne und weiße Spargelstangen landen kurz in Salzwasser und hüllen sich dann knackig in einen Mantel aus **Koch- und Schwarzwaldschinken**. Damit es auch schön cremig bleibt, bestreiche ich den Schinken vorher noch mit **Bärlauch- oder Zitronenmayonnaise**. Da soll noch jemand sagen, dass "einfach und schnell" nicht lecker sein kann. Mein

neuer Feierabend-Favorit im Frühling: Spargelröllchen!

- 1 -

Weißer Spargel schälen, grünen Spargel waschen und holzige Enden abschneiden. Wasser in einem großen Topf erhitzen und Spargel in kochendem Salzwasser ca. 5-10 Minuten garen, herausnehmen und kalt abschrecken.

- 2 -

Bärlauch waschen, grob hacken und mit der Hälfte der Mayonnaise zu einer glatten Masse pürieren. Zitrone heiß waschen, Schale abreiben und unter die restliche Mayonnaise geben.

- 3 -

Schinken mit etwas Bärlauchmayonnaise bestreichen und je 3-4 weiße Spargelstangen darin aufrollen. Die andere Hälfte des Schinkens mit Zitronenmayonnaise bestreichen, und je 3-4 grüne Spargelstangen darin aufrollen.

- 4 -

Spargelröllchen mit etwas Pfeffer oder gehackter Petersilie bestreuen und servieren.