

Spargel-Schinkenröllchen mit Eiersalat

Rezept für 4 Personen

Ein Rezept von:

Peter Bräutigam

Kupsch Frischemärkte Bräutigam, Würzburg



Zutatenliste für die Spargel-Schinkenröllchen

24 Stangen Spargel | eine Prise Salz | eine Prise Zucker | Zitronensaft | ein kleines Stück Butter

Zubereitung der Spargel-Schinkenröllchen

1 Den Spargel schälen und in kochendes Wasser geben. Ins Kochwasser kommen Salz, Zucker, ein Schuss Zitronensaft sowie ein kleines Stückchen Butter. Den Spargel ca. 15 Minuten kochen.

Zutatenliste für den Eiersalat

10 hart gekochte Eier | 400g Miracel Whip | 2 EL Senf mittelscharf | 6 EL Schnittlauch | Salz und Pfeffer | 8 Scheiben gekochten Hinterschinken | Toastbrot

Zubereitung des Eiersalats

1 Die 10 hart gekochten Eier fein hacken oder mit einer Gabel zerdrücken. Miracel Whip, Senf und den fein gehackten Schnittlauch unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Auf eine Scheibe Schinken kommen 3 abgekühlte Stangen Spargel und ca. 2 EL der Eiersalat-Füllung. Den Schinken rollen und mit etwas Schnittlauchröllchen garnieren.

3 Dazu schmeckt frisch gerösteter Toast.

Guten Appetit!



TVtouring
Fernsehen

täglich ab 18:00 Uhr
über Kabel und Satellit

alle Folgen von Frankens Gute Köche finden Sie auch unter: tvtouring.de/mediathek