

FEINES
AUS DER
STEINHOFF
KÜCHE

KNUSPRIGE SPARGELRÖLLCHEN



Spargelhof
STEINHOFF

KNUSPRIGE SPARGELRÖLLCHEN

ZUTATEN FÜR 4 RÖLLCHEN

12 Stangen weißer oder grüner Spargel
4 Scheiben gekochter Schinken
4 Scheiben Gouda

Für die Panade:

Ei
Salz & Pfeffer
Mehl
Paniermehl
gehackte Haferflocken

ZUBEREITUNG

Den Spargel je nach Dicke und Sorte in Wasser mit Salz, Butter, Zucker und einem Schuss Zitrone bissfest kochen, abgießen und abkühlen lassen.

Auf eine Scheibe Kochschinken eine Scheibe Gouda und 3 Stangen Spargel legen, alles einrollen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Ei mit Salz und Pfeffer verquirlen. Paniermehl zu einem Drittel mit gehackten Haferflocken alternativ mit gehackten Cornflakes mischen. So wird die Panade besonders knusprig.

Mehl und Paniermehl auf je einen Teller geben. Die Röllchen erst in Mehl, dann in Ei wenden, anschließend in Paniermehl wälzen und nun in heißem Fett von beiden Seiten knusprig braten. Die Röllchen können gut im Backofen warm gehalten werden.

Auf einem Teller Salat, Röllchen mit einem Löffel Spargel-Erdbeer-Chutney anrichten und servieren.

TIPP: Reichen Sie dazu einen Pflücksalat mit einer fruchtigen Vinaigrette aus: Fruchtestig, Salz, Pfeffer, Öl, etwas Zucker und einem TL Erdbeersenf. Als Topping frische Erdbeeren.

Noch mehr leckere Rezepte:

📍 spargelhofsteinhoff
www.spargelhof-steinhoff.de

Spargelhof Steinhoff · Alte Holzstraße 4 · 59302 Oelde
02522 - 21 96 · info@spargelhof-steinhoff.de