

Spargel-Schinken-Röllchen

Zutaten (für etwa 12 Stück):

- 3-4 dicke Stangen weißer Spargel
- 3 EL Weißwein-Essig
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 50 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
- 4 EL Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer
- 4 dünne Scheiben gekochter Schinken
- alternativ: Tiroler Speck oder roher Schinken
- etwas Kresse

Spargel putzen und mit einem Sparschäler in dünne, längliche Streifen schneiden. Die Streifen in kochendes Salzwasser geben und kurz blanchieren. Sie sollen beim Einrollen nicht brechen. Spargel abtropfen lassen. Essig mit Senf, Honig, Brühe und Öl verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spargel in die Marinade legen und 30 Minuten ziehen lassen.

2-3 Spargelstreifen überlappend auslegen. Den Schinken in längliche Streifen schneiden und auf den Spargel legen. Spargel und Schinken aufrollen und mit Holzspießchen fixieren. Die Röllchen auf Teller legen, mit etwas Marinade begießen und mit Kresse bestreuen. Als Fingerfood servieren.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 01.06.2020

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen