

Roastbeef-Spargel-Röllchen

Zutaten:

etwa 250 g grüner Spargel (8 Stangen)
8 Scheiben Roastbeef (je etwa 70 g)
etwas Salz
etwas frisch gemahlener Pfeffer
70 g Parmesan
2 Be. Dr. Oetker Crème double (je 125 g)
2 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl
3 EL Weinbrand

Außerdem:

8 Zahnstocher



1. Vorbereiten: Spargel im unteren Drittel schälen. Spargelstangen dritteln. Roastbeefscheiben trocken tupfen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Parmesan auf einer Küchenreibe fein reiben. Käse mit einem Becher Crème double verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

2. Zubereiten: Die Masse am besten mit einem Tortenheber oder Esslöffel auf die Roastbeefscheiben streichen. Falls die Masse zu fest ist, den Tortenheber oder Löffel kurz unter warmes Wasser halten. Jeweils 3 Spargelstücke auf die Fleischscheiben legen und von der kurzen Seite aufrollen. Mit Zahnstochern feststecken.

3. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Roastbeefröllchen portionsweise von allen Seiten gleichmäßig bei mittlerer Hitze anbraten, so dass sie Farbe bekommen. Dann alle Röllchen zusammen mit Deckel etwa 10 Min. garen. Röllchen herausnehmen, Zahnstocher entfernen und warm stellen. Weinbrand in die Pfanne geben und den Bratensatz lösen. Übrige Crème double einrühren. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Röllchen geben.

Pro Portion / Stück: E: 19 g, F: 45 g, Kh: 4 g, kJ: 2.165, kcal: 521

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Je nach Größe der Roastbeefscheiben diese evtl. etwas flach klopfen.
- Noch feiner wird die Soße, wenn Sie diese durch ein Sieb passieren.
- Servieren Sie zu den Roastbeef-Spargel-Röllchen einen Risotto oder neue Kartoffeln.
- Die Röllchen können gut einen Tag im Voraus gefüllt und gerollt werden.