

Spargelröllchen mit würziger Creme

Eine leichte Zwischenmahlzeit aus Putenaufschnitt und Spargel

etwa 4 Portionen    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

750 g grüner Spargel
Salz
150 g Dr. Oetker Crème légère
2 TL Honig
1 EL Sherryessig
8 Scheiben Putenaufschnitt
50 g Rucola (Rauke)
Rosa Beeren

1 Zubereiten:

Spargel im unteren Drittel der Stangen dünn schälen und in Salzwasser 8-10 Min. kochen, dann abtropfen lassen.

2 Für die Creme Crème légère mit Honig und Sherry-Essig verrühren und mit Salz abschmecken.

3 Je 2 Scheiben Putenaufschnitt übereinander legen, etwas Creme darauf verstreichen, darauf je 2-3 Spargelstangen legen und aufrollen.

4 Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen. Spargelröllchen mit übriger Creme, Rucola und Rosa Beeren anrichten.