



# ÜBERBACKENE SPARGELRÖLLCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



10



leicht

## Tipps

Statt weißem Spargel kann auch grüner Spargel verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**375 g**

**1.5 kg** Weisse Spargelstange(n), geschält

**500 g** Beinschinken, in Scheiben geschnitten

**180 g** Frischkäse

**120 g** Sbrinz, gerieben

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Spargelstangen jeweils auf eine Schinkenscheibe legen und einrollen.
3. Spargelröllchen in eine feuerfeste, befettete Form legen.
4. QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse und Parmesan verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Sauce über die Spargelröllchen giessen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.