



ÜBERBACKENE SPARGELRÖLLCHEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

8 Weiße Spargelstange(n), geschält

8 Schinkenscheiben à 15 g

150 g Sbrinz, gerieben

Salz und Pfeffer

20 g Paniermehl

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Spargelstangen halbieren und jeweils 2 Hälften auf eine Schinkenscheibe legen und einrollen.
3. Spargelröllchen in eine feuerfeste, befettete Form legen.
4. QimiQ glatt rühren. Parmesan dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Sauce über den Spargelröllchen verteilen. Mit Paniermehl bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.