



# ÜBERBACKENE SPARGELRÖLLCHEN



## QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett



10



## Tipps

Statt weißem Spargel kann auch grüner Spargel verwendet werden.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g**

**8** , geschält, gekocht

**8** Schinkenscheiben à 15 g

**130 g** Fromage frais

**60 g** Sbrinz, râpée

Sel et poivre

## PRÉPARATION

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