



# KNUSPRIGE REISTEIGRÖLLCHEN MIT ERDNUSS-WHIP UND GRÜNEM SPARGEL VON ANDREAS KAIBLINGER



## QimiQ AVANTAGES

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Säure- und alkoholstabil



30

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTION

	Reispapier
	Blanc(s) d'œuf
<b>100 g</b>	Erdnussbutter
<b>200 g</b>	
<b>1 TL</b>	Vinaigre balsamique
<b>16 Stange(n)</b>	Asperges vertes
<b>1</b>	Huile d'olive
<b>1</b>	Paprikamark
<b>1</b>	Salat_ Salade

## PRÉPARATION

1. Den Reisteig in rechteckige Streifen schneiden (5 x 10 cm) und mit Schillerlockenformen (oder Ähnlichem) ausstechen. Mit Eiklar bestreichen, zylinderförmig zusammenrollen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 3-5 Minuten knusprig backen (bis sie bräunlich werden).
2. Die Erdnussbutter und das Whip aufschlagen, Balsamico dazumischen und in die Röllchen einfüllen. Den grünen Spargel kurz blanchieren und in Olivenöl anbraten. Anschließend je ein Stück Spargel in die Röllchen füllen. Das Paprikamark als Klekse auf dem Teller anrichten und mit Salat garnieren.