



# 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

<b>375 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>1.5 kg</b>	Weißer Spargelstange(n), geschält
<b>500 g</b>	Beinschinken, in Scheiben geschnitten
<b>180 g</b>	Frischkäse
<b>120 g</b>	Parmesan, 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 Sahne-Basis 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.