



ÜBERBACKENE SPARGELRÖLLCHEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

700 g Weiße Spargelstange(n), geschält

20 Schinkenscheiben à 15 g

200 g Parmesan, gerieben

Salz und Pfeffer

40 g Semmelbrösel

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. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Parmesan dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Sauce über den Spargelröllchen verteilen, mit Semmelbrösel bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.