



Feine Spargelröllchen

Zutaten:

Pfannkuchen:

130 g Mehl, Salz, 1–2 Eier,
ca. 180 ml Milch, Butterschmalz

Füllung:

4 Stangen grüner Spargel
4 Stangen weißer Spargel
Salz, Zucker
4 Scheiben gekochter Schinken
200 g Frischkäse
Salz, Pfeffer
1 EL Schnittlauch, geschnitten

Zubereitung:

Für die Pfannkuchen in einer Schüssel Mehl, Salz, Eier und Milch verrühren.

Das Butterschmalz erhitzen. Ein Viertel des Teiges in die Pfanne gießen und goldbraun backen. Den Pfannkuchen wenden und die andere Seite ebenfalls goldbraun backen.

Den Pfannkuchen aus der Pfanne nehmen und weitere drei Pfannkuchen backen.

Den grünen Spargel waschen und putzen, den weißen Spargel schälen und putzen. Knapp mit Wasser bedeckt, mit etwas Salz und Zucker gewürzt, bissfest garen. Abtropfen lassen.

Die abgekühlten Pfannkuchen mit je einer Scheibe Schinken belegen. Den Frischkäse pikant würzen und den Schnittlauch unterrühren. Auf den Schinkenscheiben verstreichen. Je eine grüne und eine weiße Spargelstange darauflegen und die Pfannkuchen aufrollen.

1 Std. kühl stellen.

Zum Servieren in Scheiben schneiden.