



Rezept: 2/2022



Roastbeef-Spargel-Röllchen

Roastbeefscheiben trocken tupfen, von beiden Seiten salzen und pfeffern. Parmesan mit der Hälfte der Creme double verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Roastbeefscheiben streichen.

Jeweils drei Spargelstücke auf das Fleisch legen, von der kurzen Seite aufrollen, mit Rouladenspießen feststecken.

Die Röllchen von allen Seiten im heißen Öl anbraten und etwa 10 Minuten garen und aus der Pfanne nehmen.

Den Bratensatz mit Weinbrand oder Brühe ablöschen. Den Rest der Creme double hinzufügen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Roastbeefröllchen servieren.

Zutaten für 4 Personen

- 250 g Spargel (8 Stangen), geschält, gedrittelt
- 8 Scheiben Roastbeef (je 70 g)
- Salz, Pfeffer
- 70 g Parmesan, fein gerieben
- 250 g Creme double
- 2 EL Öl
- 3 EL Weinbrand oder Brühe