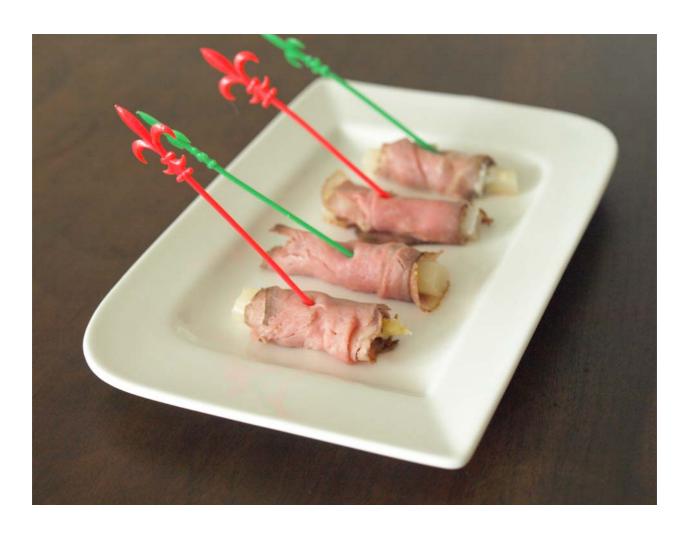
Roastbeef-Röllchen mit Spargel



Zutaten für 12 Stück:

6 feiner geschnittene Scheiben Roastbeef

Remoulade oder Mayonnaise

6 gekochte, etwas dünnere Spargelstangen (frisch oder aus dem Glas)

- 1. Spargelstangen abtropfen lassen und in Stückchen schneiden, etwas länger als die Breite der Roastbeefscheiben.
- 2. Die Roastbeefscheiben quer halbieren. Einen kleinen Klacks Remoulade oder Mayonnaise auf jede Scheibe setzen und einen Spargelabschnitt einrollen. Mit Partysticks feststecken.

Spargel:

- 1. Die Spargelstangen großzügig schälen, die holzigen Enden mutig abschneiden.
- 2. Etwa 1 Liter Wasser mit 1 EL Salz, 1/2 EL Zucker und zwei Zitronenscheiben aufkochen. Die Spargelstangen darin etwa 9-12 Minuten bei kleiner Hitze garen, je nach Dicke. Eventuell Garprobe machen. Danach abspülen und abtropfen lassen.

Hinweise:

Wenn möglich, nur Spargelspitzen verwenden.

Während der Saison ist frisch gekochter Spargel ein Muss.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min (ohne die Zeit für den Spargel), Partygerichte, Häppchen, Fleisch, Rind, international

Rezept und Foto: Walter Stand 20.01.2023