

SPARGELRÖLLCHEN IM BROTMANTEL

- 8 dicke grüne Spargelstangen
- 150g Doppelrahm- Frischkäse
- 50g frisch geriebenen Parmesan
- Saft einer halben Limette
- 2EL Semmelbrösel
- Meersalz und schwarzer Pfeffer
- 8 Scheiben Toastbrot
- 4EL **Bärlauchöl**

Spargel putzen, waschen, in 8-10cm Stücke schneiden.

In kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten garen und in Eiswasser abschrecken.

Frischkäse, Parmesan, Saft, Brösel verrühren und mit Salz & Pfeffer abschmecken. Brote dünn ausrollen, mit Frischkäse bestreichen, je eine Stange Spargel darauflegen und straff einrollen.

Röllchen in einer Pfanne in heissem Öl von allen Seiten portionsweise rundherum knusprig ausbacken. In kleine Häppchen schneiden, mit einem Zahnstocher fixieren und noch warm servieren.

Im Frühjahr ist das eine hübsche Vorspeise oder ein raffinierter Snack zum Gläschen Weisswein!