

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 Remoula-
de 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 Zitronen-
scheiben 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