

Spargel Schinken Röllchen

BEDFORD'S REZEPTIDEE HEIMATSCHINKEN NO. 01



Zubereitung



Eier hart kochen, Spargel waschen, holzige Enden abschneiden. Kohlrabi schälen, waschen, in dünne Stifte schneiden. Spargel und Kohlrabi in kochendem Salzwasser mit 1 Prise Zucker ca. 3 Minuten blanchieren. Gemüse abtropfen lassen, Rucola waschen. Eier abschrecken, halbieren, Eigelb herauslösen, Eiweiß klein hacken. Eigelb zerkleinern und mit 5 EL Kochwasser, 4 EL Olivenöl und 2 EL Zitronensaft pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Spargel, Kohlrabi, Rucola und Eiweiß locker mischen. 2 EL Olivenöl, 1 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer hinzugeben. Spargelmix auf den Schinkenscheiben verteilen und einrollen. Je 3 Schinkenröllchen und etwas Dressing auf Tellern anrichten.