

Blätterteigrolle „Roulé“, gefüllt mit Spargel und Kochschinken



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 12 Stück Pidy Blätterteigrolle „Roulé“ (Art. 93384)
- 300 ml Spargelsud
- 100 ml Sahne
- 60 g Mehlschwitze
- 150 g fein geschnittener Spargel
- 150 g fein geschnittener Schinken
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Ein Spargel-Velouté mit dem Saft der frisch gekochten Spargel, dem Rahm und der Mehlschwitze ansetzen.

Fein geschnittenen Spargel und Schinken hinzufügen. Alles mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Abkühlen lassen.

Die Blätterteigrollen 6 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 170 °C backen.

Die Blätterteigrollen nach dem Abkühlen mit dem Spargel-Velouté füllen.

Den Ofen auf 170°C vorheizen und anschließend 6 Minuten backen.

Zur Zierde können Sie die gefüllten Blätterteigrollen schräg oder in Scheiben schneiden. Verwenden Sie frisch gekochten Spargel und servieren Sie das Gericht mit einem Rucola-Salat.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH