

Spargel-Knusperröllchen

500g weißer Spargel,
4 Scheiben Käse,
4 Scheiben Kochschinken,
100g Mehl,
100g Semmelbrösel,
2 Eier,
3-4 Eßl. Öl zum Braten,
Petersilie oder Kresse zum Bestreuen.

Zubereitung

Spargel bissfest kochen und in 4 Portionen teilen. Dann mit einer Scheibe Käse und einer Scheibe Schinken umwickeln und mit einem Zahnstocher flach anliegend fixieren. Eine „Panierstraße“ mit Mehl, Eiern und Paniermehl aufbauen und die Röllchen nacheinander in der Reihenfolge darin wenden. In einer Pfanne in dem Öl auf allen Seiten goldbraun braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Petersilie oder Kresse servieren.