

# Spargel-Röllchen mit Rohschinken

Die Spargel-Röllchen mit Rohschinken bekommen bei dieser Variante des klassischen Rezepts zusätzlich einen Mantel aus Strudelteig.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

4 Blätter	<a href="#">Strudelteig</a>
20 Stangen	<a href="#">Spargel</a>
6 Blätter	Rohschinken
2 EL	<a href="#">Butter</a>

## Zubereitung

1. Für die **Spargel-Röllchen mit Rohschinken** zunächst den Strudelteig aus dem Kühlschrank nehmen und rund 10 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Den Ofen auf 170 Grad vorheizen. Backpapier auf ein Blech auslegen.
2. Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die holzigen Enden vom Spargel entfernen. Weißen Spargel vollständig, grünen Spargel nur im unteren Bereich schälen. Sobald das Wasser kocht, den Spargel etwa 2 Minuten darin blanchieren und wieder herausnehmen, abkühlen lassen. Den Strudelteig in Streifen von rund 5 Zentimeter Breite abteilen. Jeweils drei Spargelstangen mit einer Scheibe Schinken umwickeln.

3. Zuletzt jeweils mittig einen Strudelteigstreifen leicht um die Schinkenröllchen wickeln. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, den Teig damit bepinseln. Die Röllchen auf das Blech setzen und rund 10 bis 15 Minuten im Ofen goldbraun backen lassen.

## **Tipp**

Zu den Spargel-Röllchen mit Rohschinken schmeckt eine Sauce Hollandaise hervorragend.