



Gratinierte Spargel-Röllchen mit Knoblauchstangerl

Zubereitung

Spargel-Röllchen

Für die Palatschinken das Mehl mit der Milch und einer Prise Salz glatt rühren. Die Eier unterrühren und den Teig circa 10 Minuten ruhen lassen.

Den Spargel waschen, schälen und zusammen mit der Schale in leicht gesalzenem Wasser etwa 10 Minuten kochen. Die Stangen herausnehmen und gut abtropfen lassen. Den Sud durch ein Sieb gießen und auffangen.

Den Spinat waschen, putzen und in Salzwasser kurz blanchieren. Abschrecken, ausdrücken und grob hacken. Aus dem Pfannkuchenteig vier Palatschinken ausbacken. Dazu jeweils ein wenig Öl in eine heiße, beschichtete Pfanne geben und ein Viertel des Teiges hineingießen. Innerhalb von 1-2 Minuten goldbraun backen, wenden und in weiteren 1-2 Minuten fertig backen. Auf diese Weise mit dem übrigen Teig verfahren.

Crème fraîche mit den Eiern, etwa 200 ml vom Spargelsud und dem Käse glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Auflaufform ausbutteren. Jeweils ein Viertel vom Spargel und die Mitte eines Pfannkuchens legen und etwas Spinat darauf geben.

Einrollen und mit der Nahtseite nach unten, alle nebeneinander, in die Auflaufform legen. Mit der Käse-Eier- Soße übergießen und im Ofen rund 20 Minuten goldbraun backen.

Knoblauchstangerl

Knoblauch schälen und fein hacken, mit einer Prise Salz und einem Schuss BONA Chiliöl zu einer Paste verrühren und beiseite stellen.

Aus dem Mehl, Salz, Malzbier und BONA Chiliöl einen Teig kneten, danach 15 Minuten rasten lassen.

Teigstücke zu 100 g auswiegen und auf einem bemehlten Brett zu Kugeln rund schleifen. Wieder 5 Minuten zugedeckt rasten lassen und danach mit einem Rundholz zu länglichen Fladen ausrollen.

Mit der Knoblauchpaste bestreichen, Käse darüber streuen und zusammenrollen. Diese fertigen Rollen werden noch dünn ausgerollt und anschließend in sich verdreht. Das ergibt eine große Oberfläche und besonders knusprige Stangerl.

Im vorgeheizten Rohr ca. 30 min. bei 200°C goldbraun backen. Mit Salat servieren.

Zutaten

Für die Spargel-Röllchen:

100 g Mehl
200 ml Milch
500 g Spargel
200 g Spinat
1-2 EL BONA Pflanzenöl zum Ausbacken
100 g Crème fraîche
2 Eier
50 g frisch geriebener Parmesan
Pfeffer
Salz
Muskat
weiche Butter für die Form

Knoblauchstangerl Zutaten:

500 g Weizenmehl Typ 480 (Universal)
10 g Meersalz
15 g BONA Chiliöl
½ Würfel frischer Germ
290 g Malzbier
1 Knoblauchknolle
250 g geriebener Pizzakäse

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Livia Pigl.