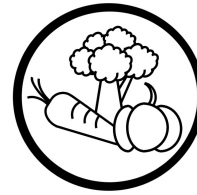


Spargel Spitzen mit Randen



16 Stück



Vorbereitung
25 Minuten



Vegi



Glutenfrei



Vegan*



Saison
Frühling

16 weisse Spargeln

Spargeln waschen, rüsten und weich garen. Die Spitze etwa 10cm abschneiden.**

1 mittlere gekochte Rande
*Frischkäse

Die gekochte Rande in feine Scheiben schneiden mit *Frischkäse bestreichen und der hintere Teil der Spargelspitzen einrollen.

*Veganer können auch Humus verwenden oder einen veganen Aufstrich.

Eine Variante wäre die Spargelspitzen mit Rohschinken oder Lachs umwickeln. Bei Lachs würde ich demzufolge einen Meerrettich-Aufstrich verwenden.

** Aus den restlichen Spargelstücken, lässt sich gut eine Suppe und oder Terrine zaubern.

Das Rezept funktioniert natürlich auch mit grünen Spargeln.

