



Mozzarella Wrap MIT SPARGEL

1 WRAP



CA. 35 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT
(OHNE WARTENZEIT)



ZUTATEN

1 Bayernland Mozzarella Wrap
20 g Farni Frischkäse Natur
250 g weißer Spargel
500 g Kartoffeln
(vorwiegend festkochend)
250 g Kochschinken
in feinen Scheiben
Salz
1 Prise Zucker
1 Zitrone
50 g Bayernland Goldbutter

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln schälen und in ausreichend Salzwasser 15 – 25 Minuten bissfest kochen.
2. Den Spargel waschen und schälen.
3. In einem Topf Wasser, etwas Salz, eine Prise Zucker, einen Spritzer Zitronensaft und einen Löffel Butter zum Kochen bringen.
4. Den Spargel hinzufügen und bei schwacher Hitze 15 – 20 Minuten gar ziehen lassen.
5. Den Mozzarella Wrap aus der Verpackung nehmen, abtropfen lassen und auf einem Schneidebrett ausrollen.
6. Anschließend den Wrap mit Frischkäse bestreichen und den Kochschinken darauf verteilen.
7. Den Spargel ausgiebig abtropfen lassen und auf dem Kochschinken verteilen.
8. Den Mozzarella Wrap aufrollen und in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden.
9. Die Butter bei niedriger Temperatur unter Rühren in einem Topf zerlassen.
10. Zum Schluss den gefüllten Mozzarella Wrap, die Kartoffeln und den übrigen Schinken auf einem Teller anrichten und die zerlassene Butter über die Kartoffeln geben.
11. Servieren und Genießen.

Guten Appetit!



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



MEHR REZEPTE UNTER:

www.youtube.com/BayernlandTV