



Perzl Rolle* gefüllt mit Spargel

Zutaten:

- 2 Pck Bacon
- 1 Pck Cheddarkäse
- 200g fetter Frischkäse
- 1 Zitrone
- 5 Cocktailtomaten
- 1 Bund grüner Spargel
- 1 Spitzpaprika
- 3-4 Tramezzini
- Kräutersalat
- Butter, Salz, Pfeffer, Kräuter
- Olivener Öl



Zubereitung:

Schälen Sie zuerst den grünen Spargel und schneiden Sie die Enden ab. Geben Sie den Spargel in eine Pfanne und schmecken Sie ihn mit Salz und Pfeffer ab. Lassen Sie ihn etwas anbraten und geben Sie anschließend einen Schuss Wasser dazu, dann decken Sie die Pfanne mit einem Deckel ab und garen den Spargel durch.

Schneiden Sie die Spitzpaprika in Würfelchen und mischen Sie diese mit dem Frischkäse. Schmecken Sie den Frischkäse nach Belieben mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern ab.

Rollen Sie die Tramezzini-Scheiben auf einer trockenen Unterlage mit einem Nudelholz platt. Passen Sie die Länge, wenn nötig, dem Spargel an. Bestreichen Sie die Tramezzini bis zum Rand mit dem Frischkäse. Belegen Sie die Scheiben mit Cheddarkäse und Spargel und rollen Sie sie zusammen. Breiten Sie 4 Scheiben Bacon eng nebeneinander aus und wickeln Sie diese dann um Ihre Perzl Rolle. Danach braten Sie die Rollen in einer Pfanne aus. Für eine vegetarische Variante lassen Sie den Bacon einfach weg und bestreichen die zusammengerollten Tramezzini-Scheiben mit Ei, bevor Sie diese ausbraten.

Zum Garnieren richten Sie den Kräutersalat auf einem Teller an. Schneiden Sie die ausgebratenen Perzl Rollen in der Mitte durch und trappieren sie auf dem angerichteten Salat.

Sie können die Perzl Rollen auch vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren.

Guten Appetit!

*nach einer Idee von Zuschauer Reiner Perzl



**FRANKEN
FERNSEHEN**