

## Gebackene Schinken-Spargelröllchen

### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Zwei Eier hart kochen, kalt abschrecken, schälen und fein hacken. Mayonnaise mit Joghurt, Senf, Kräutern und gehackten Eiern vermischen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Restliche Eier verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel putzen und schälen, in kochendem Wasser mit je 2-3 Prisen Salz und Zucker bissfest garen. Spargel abtropfen und etwas abkühlen lassen.

Jeweils eine Spargelstange auf eine Schinkenscheibe legen und darin eng einwickeln. Röllchen zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei, zum Schluss in den Semmelbröseln wenden, Panier leicht festdrücken.

Kronenöl in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen, Spargel darin rundherum goldbraun ausbacken. Gebackene Schinken-Spargelröllchen mit Kräuterblättchen und Dip anrichten.



### ZUTATEN

4 Eier (M)

3 EL Mayonnaise

100 g Joghurt

1 TL Dijon-Senf

4 EL fein gehackte Kräuter

(z.B. Sauerampfer, Kresse, Kerbel,

Schnittlauch)

1 EL frisch gepresster Zitronensaft

Salz

Pfeffer

Zucker

6 Stangen weißer Spargel

6 dünne Scheiben gekochter Schinken

(ohne Fettrand)

4 EL Weizenmehl

80 g Semmelbrösel

Kronenöl zum Ausbacken

Kräuterblättchen zum Anrichten