



Schinken-Röllchen

mit Spargel und Käse – aus dem Airfryer

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung WOLF Thüringer Kochschinken
8 Scheiben Toast
1 Bund grüner Spargel
1 Packung Käse in Scheiben
1 Packung Frischkäse
2 Eier
150 g Paniermehl
100 g Parmesan
2-3 EL Petersilie
Etwas Ölspray

So wird's gemacht:

1. Die Ränder vom Toast mit einem Messer abschneiden und Toast mit einem Nudelholz etwas platt rollen.
2. Den Toast mit dünner Schicht Frischkäse bestreichen. Jeweils eine Scheibe Käse, dann eine Scheibe Schinken und eine Spargelstange drauflegen.
3. Danach den Toast vorsichtig zu einer Rolle einrollen. Die Rolle in ein Stück Alufolie einwickeln, wie ein Bonbon. Für 15 Minuten ruhen lassen, damit der Toast die runde Form behält und nicht auseinander fällt.
4. Eier in einen Teller geben und verquirlen. In einem anderen Teller, das Paniermehl, den Parmesan und die Petersilie geben und vermischen.
5. Die Rollen jeweils erst im Ei wenden, und dann im Parmesan-Paniermehl Gemisch.
6. Panierte Röllchen nebeneinander in den Airfryer legen und bei 190 Grad Celsius 9 Minuten knusprig backen.

Guten Appetit!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben