

Spargel-Crepes-Röllchen mit Zitronenschaumsoße

4-6 Stück – je nach Pfannengröße

Menge	Zutaten	Zubereitung
Crepes-Teig 2 125 g 60 g	Eier Milch Mehl Salz, Pfeffer	Die Zutaten für den Teig vermischen und anschließend in einer Pfanne dünne Pfannkuchen ausbacken
750 g	Spargel	Spargel schälen und in wenig Salzwasser mit etwas Zucker und Butter bissfest garen und abgießen, Sud dabei auffangen
Limettencreme: Saft einer 125 g	Limette Creme-fraiche Salz, Pfeffer	Für die Limettencreme die Zutaten verrühren Hat man eine Bio-Limette kann man auch noch etwas von der Schale abreiben und unterrühren
		Die Pfannkuchen mit der Limettencreme bestreichen, jeweils drei gegarte Spargelstangen darauflegen und dann aufrollen. In eine Auflaufform geben und im Ofen bei ca. 150°C erwärmen
Zitronenschaumsoße 1 EL 1 Saft einer 250 ml 200 g	Butter Zwiebel Zitrone Spargelsud Sahne Zitrone	Für die Soße die Zwiebel sehr fein würfeln, in Butter andünsten und mit dem Spargelsud und Zitronensaft ablöschen und einreduzieren lassen Die Sahne zugeben Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken
Etwas 1 EL	Salz, Pfeffer, Zucker Kalte Butter	Zum Schluss die kalte Butter mit dem Pürierstab untermixen und über die Spargelröllchen gießen

**Für eine etwas deftigere Variante kann man in die Röllchen noch
Rohen Schinken in Scheiben mit einrollen**

Viel Erfolg beim Nachkochen und Guten Appetit

wünscht Ihnen Renate Ixmeier