



**\*Rezept für 6 Personen\***

**Spargel-Röllchen**

12 Grüner Spargel  
1 Blätterteig  
1 Bd. Basilikum  
250 g. Ricotta  
50 g. Parmesan  
1 Ei  
Salz & Pfeffer

Grünen Spargel waschen, unteres Ende abschneiden und im gelochten Gareinsatz im Dampfgarer, 100°C, 6 Minuten garen, leicht abkühlen lassen. Basilikum fein hacken und mit Ricotta, geriebenem Parmesan, Salz & Pfeffer verrühren. Blätterteig in 8x20 cm grosse Stücke schneiden, mit etwas Ricottacreme bestreichen, Spargel drauflegen und einrollen. Blätterteig mit Eigelb bestreichen und im Backofen, Heissluft 180°C, ca. 15 Minuten backen.

6 Weisser Spargel  
6 Grüner Spargel  
6 Hd. Salat  
6 El Olivenöl  
Parmesan  
Pinienkerne  
Balsamico  
Zucker  
Salz & Pfeffer

Weissen Spargel schälen. Grünen Spargel waschen, unteres Ende abschneiden. Beide Spargelsorten in schräge Stücke schneiden und in Olivenöl anbraten. Mit Zucker karamelisieren, mit Salz & Pfeffer würzen, mit Balsamico ablöschen. Pinienkerne kurz Goldgelb rösten und zum Spargel geben. Salat waschen, Parmesan hobeln und alles zusammen anrichten.

Basilikum  
6 El Olivenöl  
50 g. Parmesan  
30 g. Pinienkerne  
Salz & Pfeffer

Pinienkerne Goldgelb rösten, Parmesan reiben, zusammen mit dem Basilikum pürieren. Nach und nach Olivenöl zufügen und mit Salz & Pfeffer würzen.