

# Vino Verde Röllchen

---



## Zutaten

- 1 Blätterteig
- 6 Scheiben Gekochter Schinken
- 6 Scheiben Käse
- Sauce Hollandaise
- Vino Verde Edelschmaus® (alternativ Bärlauch)
- 1 Eigelb verquirlt
- Sesam



Eva-Maria Möhrle  
Selbst. Direktorin Pampered Chef®  
Selbst. Beraterin Edelschmaus®  
0177 747 11 71  
info@evasgenusswelt.de

## Zubereitung

- Ofen auf **200° O/U-Hitze** vorheizen
- 1TL Vino Verde mit 2 TL Wasser quellen lassen und dann in die Sauce Hollandaise einrühren.
- Blätterteig ausrollen und mit dem **Nylonmesser** in 6 Quadrate schneiden
- auf jedes Quadrat 1 TL Sauce mittig diagonal streichen
- je 1 Käsescheibe auf 1 Schinkenscheibe legen und dann je 3 Stangen Spargel damit einrollen
- Schinken-Käse-Spargelfollen diagonal auf die Blätterteigquadrate legen
- die Ecken jeweils darüber verschließen, leicht andrücken und auf den **Großen Ofenzauberer plus** legen
- Mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen
- im heißen Ofen ca. **25 Minuten** garen