



Landhof Hermans • Reiner Hermans

Dyck 32 • Nettetal-Lobberich

Tel.: 0 21 53 49 28 – auch für Vorbestellungen

Besuchen Sie uns im Internet: landhof-hermans.de

Grünpargel-Wraps mit Käsecreme

Fingerfood oder Vorspeise? Egal. Diese leckeren Grünpargel-Wraps werden schneller weg sein, als Sie gucken können.

Zubereitung

Von **500 g Grünpargel** nur das untere Drittel schälen.

1 Tasse Wasser in eine Bratpfanne geben. Den Grünpargel so in die Pfanne legen, dass die Spitzen nicht das Wasser berühren. 8 Minuten köcheln lassen.

2 große rote Paprika waschen, putzen und längs in sehr schmale Spalten schneiden.

Für die Creme **3 EL Vollmilch** in **120 g Frischkäse** (Doppelrahmstufe) einrühren, bis eine sahnige Konsistenz entsteht.

1 Ei hart kochen, abkühlen lassen und mit dem Eierschneider fein würfeln.

1/2 Bund Schnittlauch in kurze Röllchen schneiden. **5 Stiele glatte Petersilie** fein hacken. Beides mit dem Ei und **1 TL Senf** in die Creme rühren. Nach Geschmack mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.

Nun **4 Scheiben gekochten Schinken** in kleine Würfel schneiden.

Für die Wraps **4 fertige Weizen-Tortillas** gleichmäßig mit der Creme bestreichen, 1 cm Rand dabei freilassen. Den Grünpargel und die Paprikastreifen so darauf verteilen, dass die Spitzen am oberen Ende über den Rand der Tortilla ragen. Die Schinkenwürfel darüber streuen.

Abschließend die vorbereiteten Tortillas erst von unten über die Grünpargelenden klappen, dann rechts und links fest einschlagen oder aufrollen. Als Fingerfood unten in **Butterbrotpapier** einschlagen oder stehend in kleinen Gläsern servieren.

Dazu passt ein **halbtrockener Elite Riesling Weißwein**.

Guten Appetit wünscht Ihr

Landhof-Team

Weitere leckere Spargelrezepte vom Landhof finden Sie auf unserer Website landhof-hermans.de.