

Spargel-Schinken-Röllchen vom Grill



Spargel-Schinken-Röllchen vom Grill sind eine tolle Beilage beim Grillen in Frühling. Sie sind in wenigen Minuten vorbereitet und passen wunderbar zu grünem Salat.

Zutaten für Spargel-Schinken-Röllchen:

- **Ihr braucht:**
- weiße Spargelstangen (so dünn und kurz wie möglich)
- Schwarzwälder Schinken
- etwas Kräuterbutter

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 20 Minuten

Schält euren Spargel und schneidet die Enden ab.

Dann wickelt ihr immer 2-3 Stangen in eine Scheibe Schinken ein, die ihr vorher dünn mit Kräuterbutter bestrichen habt. Dicke Stangen könnt ihr auch einzeln einwickeln.

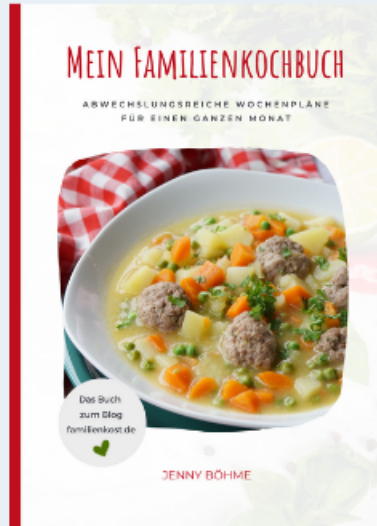


Die Spargel-Schinken-Röllchen grillt ihr dann je nach Hitze für etwa 10 Minuten. Dabei solltet ihr sie aber hin und wieder wenden.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Hier findest du weitere leckere [Grill-Hits für Kids und die ganze Familie](#).