

A top-down photograph of a wooden cutting board with four roast beef rolls. Each roll is made of a slice of roast beef, wrapped around a stalk of green asparagus, and secured with a thin green scallion. A dollop of white mayonnaise is visible on the side of each roll. In the background, a small white bowl contains more mayonnaise with a silver spoon, and a wooden-handled knife lies on the right side of the board. The text 'Roastbeefrollen mit Spargel und Mayonnaise' is overlaid in white on the left side of the image.

Roastbeefrollen mit Spargel und Mayonnaise

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 16 Stangen grüner Spargel
- 16 Scheiben Roastbeef
- n.b. Mayonnaise
- 4 Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. Vom Spargel das härtere Endteil entfernen, ihn waschen und für 5-7 Minuten dünsten, bis er weich, aber noch al dente ist.
2. Für eine Minute auch 2/3 der Schnittlauchblätter dünsten und beiseite stellen.
3. Weitere Schnittlauchblätter sehr fein hacken und mit der Mayonnaise mischen.
4. Die Roastbeefscheiben auf ein Schneidebrett legen und mit einem Hauch Mayonnaise bestreichen.
5. Einen Spargel auf den Rand jeder Scheibe legen und in die Roastbeefscheibe einwickeln.
6. Jede Rolle mit einem gedünsteten Schnittlauchfaden zusammenbinden und auf ein Schneidebrett oder ein Tablett legen.
7. Sofort servieren oder bis zum Zeitpunkt des Servierens kühlen.