

# Speck-Röllchen mit Käse-Spätzle und Spargel mit Zwiebeln

## Für zwei Personen

### Für die Speck-Röllchen:

200 g Frühstücksspeck	6 Stangen grüner Spargel	1 Limette
2 Eier	75 g Bergkäse	150 g Spätzlemehl
120 ml Mineralwasser	Muskatnuss	Pflanzenöl
1 TL Salz	Pfeffer	

### Für den Bärlauch-Dip:

80 g Bärlauch	1 Limette	200 g Mascarpone
1 TL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Schmelz Zwiebeln:

1 große weiße Zwiebel	Butter	Salz, Pfeffer
-----------------------	--------	---------------

### Für die gepickelten Radieschen:

6 große Radieschen	120 ml Reissessig	60 g Zucker
1 EL süßen Senf	1 EL Honig	Salz

### Für die Speck-Röllchen:

Das Spätzlemehl, Eier und Salz vermengen. Eine Prise Muskatnuss reiben und hinzugeben. Mineralwasser hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Ecke eines Schneidebretts mit kochendem Wasser anfeuchten. Eine dünne Schicht Teig auf ein Brett streichen. Dünne Teigstreifen vom Brett in den Topf mit köchelndem Wasser schaben. Spätzle kochen, bis sie nach oben steigen. Mit einer Schaumkelle entnehmen.

Spargel waschen und holzige Enden abschneiden. In einem Topf mit Salzwasser garen.

Rollmatte mit Frischhaltefolie auslegen. Darauf Speck überlappend platzieren. Spätzle quer zum Speck verteilen. Bergkäse reiben und über Spätzle geben. Eine Prise Muskatnuss reiben und darüber geben.

Limette halbieren, auspressen und etwas Saft über Spätzle geben.

Spargel auf Spätzle legen und alles mit dem Speck zusammenrollen.

Rolle in einer eingefetteten Pfanne anbraten, entnehmen und in Stücke schneiden.

### Für den Bärlauch-Dip:

Bärlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Olivenöl mörsern. Limette abwaschen und Schale abreiben. Mascarpone und Limettenschale zum Bärlauch geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Schmelz Zwiebeln:

Zwiebel abziehen, halbieren und feine halbe Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Butter garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die gepickelten Radieschen:

Radieschen waschen, Strunk entfernen und auf dünnster Stufe hobeln.

Salzen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Reissessig mit Zucker aufkochen. Radieschen abtupfen und dazugeben. In den Kühlschrank geben und erkalten lassen.

Sally-Samantha Naumann am 31. Mai 2022