

Rohes Rinderfilet gefüllt mit warmen Spargel

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rinderfilets / Rindsfilets	400 g
weißer Spargel	400 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Parmesan	Etwas / nach Bedarf
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Spargel in Salzwasser mit einem TL Butter und Zucker kochen

Vier dünne Filetscheiben schneiden, in Nylonfolie legen und dünn klopfen. Die Nylonfolie entfernen und mit den kleingeschnittenen, in Öl, Parmesankäse und Salz eingelegten Spargeln füllen. Sie als Bündchen zusammenrollen und mit einer Sosse, die mit Olivenöl, Zitrone und Parmesankäse angemacht wird, servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-264-Rohes-Rinderfilet-gefuellt-mit-warmen-Spargel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at