

Gratinierte Spargel-Hähnchen-Rollen mit Chili-Butter

3 Packung WIESENHOF Hähnchen Filet-Roulade oder Hähnchen-Grillbraten
1000 g weißer Spargel
800 g grüner Spargel
Salz
ein Spritzer Zitronensaft
100 g Butter
80 g geriebener Käse
1 rote Chilischote oder Peperoni
Fett für die Form

Schritt 1

Weißen Spargel schälen, holzige Enden abschneiden. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden. Weißen Spargel in kochendem Salzwasser mit einem Spritzer Zitronensaft und einem Stückchen Butter ca. 15 Min. bissfest garen. Nach 10 Min. den grünen Spargel dazugeben. Spargel herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Schritt 2

Jeweils 3 Scheiben Hähnchen Filet-Roulade überlappend auslegen, einige weiße und grüne Spargelstangen darauf legen und mit der Hähnchen Filet-Roulade oder dem Hähnchen-Grillbraten umwickeln. Auf diese Weise 8 Päckchen herstellen, Päckchen nebeneinander in eine gefettete Auflaufform geben, mit geriebenem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen auf der oberen Schiene bei 220°C 5 Min. überbacken. Eventuell kurz die Grillstufe anstellen.

Schritt 3

Inzwischen restliche Butter schmelzen. Chilischote waschen, entkernen, in feine Ringe schneiden und in die Butter geben.

Schritt 4

Spargelpäckchen auf Teller verteilen, mit der Chili-Butter beträufeln. Dazu schmecken Kartoffeln.