

Flädlerolle, gefüllt mit Apfel-Meerrettich-Creme und Schwarzwälder Schinken



Zutaten:

1 kleiner Apfel
1 EL Butter
3 Eier
200 g Frischkäse
Grüner oder Weißer Spargel
1 Messerspitze Kurkuma (Gelbwurz)
3 EL Meerrettich, frisch gerieben
100 g Mehl
ca. 150 ml Milch
Rapsöl zum Braten
Salz, Pfeffer
Scheiben von Schwarzwälder Schinken
Vorgekochter grüner Spargel, falls verfügbar.



Zubereitung

Zutaten für die Flädle in einer Schüssel miteinander verrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und nacheinander die Flädle dünn ausbacken. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Für die Creme den Apfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Apfelwürfel in einer Pfanne mit Butter 2 – 3 Minuten anbraten. Anschließend die Apfelwürfel noch heiß mit dem Meerrettich und dem Frischkäse vermengen.

Nun die Flädle nacheinander mit der Apfel-Meerrettich-Creme bestreichen und jeweils mittig mit zwei Scheiben Schinken belegen. Die Flädle aufrollen und straff in Klarsichtfolie wickeln. Die Enden der Klarsichtfolie eindrehen und so dem Flädle Festigkeit geben. Im Kühlschrank mindestens eine Stunde kühlen. Dann aus der Folie wickeln und quer in mundgerechte Stücke schneiden. Vor dem Servieren sollten die Flädle wieder Zimmertemperatur bekommen.