

Kartoffel-Kanapees in der Spargelsaison

*Mal was anderes, Reste vom Vortag gut und lecker verarbeiten!
Am Tag danach schmecken Deutskens Beste immer noch gut...*

Zutaten:

*6 mittelgroße gekochte Salzkartoffeln „Deutskens Beste“
3 Scheiben geräucherter Kochschinken (am besten dick geschnitten)
8 Spargelstangen (weiße oder grüne, je nach Geschmack)
ca. 6 Eßlöffel Sauce Hollandaise
Petersilie zum Garnieren*

Zubereitung:

*Deutskens Beste in Scheiben schneiden und auf einen Servierteller legen. Den gekochten Schinken aufrollen und in 3-4 cm breite Streifen schneiden. Den Spargel in ca. 4cm lange Stücke schneiden. (Am leckersten und schönsten sind natürlich die Spargelköpfe. Wenn man nur die verwendet, kann man aus dem Rest z.B. eine schöne Spargelsuppe kochen.)
Mit einem Teelöffel werden jetzt die Kartoffelscheiben mit einem Klecks Sauce Hollandaise versehen und die Spargelstücke in den gekochten Schinken eingerollt. Diese Spargelröllchen dann auf den Klecks Hollandaise legen. Und zum guten Schluss was fürs Auge: Oben drauf einen kleinen Klecks Sauce Hollandaise auf die Spargelröllchen setzen und die Kanapees mit etwas Petersilie garnieren.*