



Roastbeef mit *grünem Spargel* und **Meerrettich-Creme**

Portionen: 2-3

Zubereitungszeit: 15 Min.

ZUTATEN



200g Roastbeef, dünn aufgeschnitten
200g grüner Mini-Spargel

Für die Creme:

2 Ei Tafel-Meerrettich

50g Frischkäse

1 Ei Zitronensaft

Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG



1. Für die Creme die Zutaten verrühren und die Roastbeefscheiben damit bestreichen.

2. Den grünen Mini-Spargel in 4-5 Min. bissfest kochen, unter kaltem Wasser abschrecken und in die Scheiben einrollen.



Guten Appetit!