

Rezept für Spargel im Blätterteig:



Zutaten

- 12 Stangen weißen Spargel
- Salz
- Zucker
- 1 Paket-Blätterteig
- 2 Eier
- 2 EL Olivenöl
- 4 Scheibe gekochter Schinken
- 1 EL Sesam
- 4 Scheiben Emmentaler

Zubereitung

Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. In kochendem Salzwasser mit etwas Zucker garen.

Blätterteig ausrollen und vier Quadrate ausschneiden. Die Eier verquirlen und den Teig damit bestreichen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Teigquadrate mit je einer Schinken- und Käsescheibe belegen, darauf diagonal je 3 Spargelstangen legen. Die beiden gegenüberliegenden Ecken des Teiges über dem Spargel zur Mitte hin zusammenlegen und festdrücken. Spargelköpfe und Enden mit Olivenöl bestreichen. Die Blätterteigtaschen mit der restlichen Eiermasse bestreichen und mit Sesam bestreuen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen.

Ihr Tannenhofteam wünscht guten Appetit