

Spargel in Blätterteig

...ein Rezept von Theresa Lindner (Instagram)

Rezept für 4 Personen

500 g Spargel

1 Rolle Blätterteig

4 Scheiben Emmentaler

8 Scheiben Schinken

200 g Frischkäse

1 Eigelb für die Füllung

Bärlauchpaste nach
Belieben

1 Eiweiß zum
verschließen

2 EL Milch und 1 EL Öl
zum bestreichen

Ein schnelles Abendessen

1. Den Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen. In acht Portionen aufteilen.
2. Den Blätterteig in 8 gleich große Teile schneiden. Den Rand mit Eiweiß bestreichen.
3. Aus Frischkäse und Eigelb, und nach Belieben mit Bärlauchpaste eine Creme herstellen.
4. Den Blätterteig mit der Creme bestreichen. Dabei die Ränder freilassen.
5. Emmentalerscheiben halbieren und auf den Blätterteig verteilen.
6. Die Spargelportionen mit Schinken umwickeln. Je ein Spargelpäckchen diagonal auf ein Stück Blätterteig legen.
7. Zwei diagonal gegenüber liegende Ecken zusammenklappen und leicht festdrücken.
8. Milch und Öl verquirlen und den Blätterteig damit einstreichen.
9. Für 20 - 25 Minuten bei 180 °C Heißluft goldbraun backen.
Für 25-30 Minuten bei 180°C Ober- Unterhitze goldbraun backen.