

Spargel im Blätterteig

Zutaten

4 Personen

- 1** Blätterteig
(rechteckig, ausgewallt)
- 1 TL** Salz
- 8** Scheiben Rohschinken
- ca. 24** Stangen Spargeln
- 1** Eigelb

Zubereitung

- Spargeln garen: ca. 10 Minuten
- Backzeit im Ofen: 25 Minuten
- Zubereitung: ca. 10 Minuten

- Gesamtzeit: ca. 45 Minuten



Spargeln waschen und die unteren Enden abschneiden. Salzwasser zum Kochen bringen. Spargelstangen hineingeben und etwa 10 Minuten garen. Spargeln herausnehmen und abtropfen lassen.

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Blätterteig in 8 Rechtecke schneiden. 3 Stangen Spargel in eine Rohschinkenscheibe rollen und jeweils eine Rolle auf ein Blätterteigstück legen und einrollen. Die Enden zusammendrücken und mit der Nahtseite nach unten auf das Backblech setzen. Blätterteigrollen mit Eigelb bepinseln.

In 25 Minuten goldbraun backen.



Dazu passt Reis oder Salat.

En Guete!