

Spargel im Blätterteigmantel

- Menge: 4 Portionen
- Dauer:
 - Vorbereitung: 20 min
 - Backofen: 30 min
- Preis: ##€

Zutaten

- 10 quadratische Scheiben (450g Packung) tiefgekühlter Blätterteig
- 500g Spargel
- Salz
- 4 Scheiben Scheiblettenkäse
- 4 Scheiben gekochter Schinken (etwa 100g)

Zubereitung

- Vorheizen:
 - Backofen auf 200°C **Ober- und Unterhitze** vorheizen
 - Backofen auf 180°C **Heißluft** vorheizen
 - **Gas** auf Stufe 3-4 vorheizen
- Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen.
- Spargel waschen und von oben nach unten dünn schälen.
- Spargel 10 Minuten in Salzwasser kochen.
- Viermal 2 Blätterteig aufeinander legen und jeweils zu einem Rechteck (20 x 13 cm) ausrollen.
- Das Teigrechteck mit je 1 Schinkenscheibe und 1 Scheiblettenkäse belegen.
- Spargel darauf verteilen,
- Blätterteigrechtecke von der kurzen Seite aufrollen.
- Die 2 übrigen Teigplatten in Streifen schneiden und über die Pakete legen.
- Die Blätterteigpäckchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und backen.

Ergebnis



Credits

- **Sebi** (aka. Abensberger Spargel, Fam. Brandl)

Revision #1

Created 2 June 2019 13:25:18 by Martin Gafert

Updated 6 January 2020 13:27:35 by Martin Gafert