

Rezept der Woche

Weißer Spargel im Blätterteig mit Schnittlauchsoße

Zutaten für 4 Personen

- 12 Stangen geschälter weißer Spargel
- 6 Scheiben Schinken
- Blätterteig (fertig)
- 1 Eigelb
- 2 Esslöffel Parmesan
- etwas Salz



Schnittlauch-Soße

- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Esslöffel Mehl
- 250 ml Wasser
- 2 Esslöffel saure Sahne
- 1/2 Teelöffel Muskat
- etwas Salz, Pfeffer und Paprika
- 1 Teelöffel Zitrone

Weißer Spargel im Blätterteig mit Schnittlauchsoße

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Den geschälten Spargel ca. 5 Minuten in Salzwasser kochen. Den Blätterteig in 6 gleich große Rechtecke schneiden und auf ein Backblech legen. Nun jeweils 2 Stangen des gekochten Spargels mit dem Schinken umwickeln und diagonal auf dem Blätterteig platzieren. Das Ganze mit dem Blätterteig zudecken.

Die Blätterteig-Spargeltaschen mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und mit etwas Parmesan bestreuen.

Bei 180 Grad im Backofen ca. 20 min backen.

Guten Appetit!



 **Garlipp-Spargel**[®]

aus Schelldorf bei Stendal

www.garlipp-spargel.de • Tel. (03 93 62) 8 11 27

Wir schälen Ihren Spargel kostenlos!

Sie erhalten von 1 kg Spargel mindestens 700 g geschälte Stangen und 300 g Schalen (auf Wunsch)