



Käse-Spargel-Taschen

Snack

ZUTATEN

2 Bund grüner Spargel,
1 Pck. Blätterteig,
8 Scheiben Schinken,
8 Scheiben Heinrichsthaler
Gouda,
3 Eier,
etwas Mehl für die Arbeits-
fläche,
Salz

ZUBEREITUNG

ca. 30 Minuten

ZUBEREITUNG

Zuerst den Spargel waschen, die holzigen Enden entfernen, sowie die unteren zwei bis drei Zentimeter schälen. Als nächstes Salzwasser in einem großen Topf auf den Herd stellen und erhitzen. Wenn es so weit ist, den vorbereiteten Spargel in das kochende Wasser geben und für ungefähr fünf Minuten aufkochen lassen. Den gekochten Spargel im Anschluss aus dem Wasser nehmen, kurz in kaltes Wasser tauchen und trocken tupfen. Dann den Backofen auf 200°Celsius Ober-/Unterhitze oder 180°C Umluft vorheizen.

Im nächsten Schritt etwas Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und den Blätterteig darauf dünn ausrollen. Den ausgerollten Teig dreimal längs und dreimal quer durchschneiden, sodass insgesamt acht kleine Rechtecke entstehen. Nun die Eier verquirlen und die entstandenen Blätterteigrechtecke damit bestreichen. Anschließend die Blätterteigstücke mit je einer Scheibe Schinken und einer Scheibe Heinrichsthaler Gouda belegen. Als nächstes drei bis vier Spargelstangen - je nach Größe - diagonal oder vertikal auf den Päckchen platzieren und abschließend zwei der gegenüber liegenden Blätterteigecken nehmen und so um den Spargel wickeln, dass die überlappenden Enden im nächsten Schritt vorsichtig zusammengedrückt werden können.

Zum Schluss die Spargel-Blätterteig-Päckchen auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech legen und mit dem Rest der verquirlten Eier bestreichen. Den Spargel anschließend für 25 Minuten im Ofen backen bis der Blätterteig schön aufgegangen und goldbraun ist. Die Käse-Spargel-Taschen noch etwas auskühlen lassen und anschließend als Fingerfood oder Beilage verzehren.

*Guten
appetit!*