Spargel im Teigmantel

Frühlingszeit ist Spargelzeit und genau der richtige Anlass, um ein neues Rezept auszuprobieren. Wie wäre es z.B. mal mit einem leckeren Spargel im Teigmantel?

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

650 g	Spargel
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
3 EL	Zitronensaft
2 EL	Butter
200 g	Yufka-Teig
20 Scheiben	Schinken (rohen)
4 EL	Parmesan
	Sauce Hollandaise (zum Beträufeln)
	Balsamicoessig (zum Beträufeln)

Zubereitung

1. Für den Spargel im Teigmantel den Backofen auf 200°C vorheizen. Parmesan reiben. Den Spargel vorsichtig waschen und die untere Hälfte schälen. Die holzigen Enden großzügig abschneiden.

2. Etwas Salzwasser mit Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Spargel darin ca. 5 Minuten kochen, dann abgießen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

3. Den Yufka-Teig auseinander legen und in ca. 8 x 10 cm große Rechtecke schneiden. Die Butter zerlassen und die Rechtecke damit einpinseln. Auf jedes Rechteck 1-3 Stangen Spargel und 1 Scheibe Schinken legen und mit Käse bestreuen.

4. Die Rechtecke zu kleinen Rouladen einrollen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Spargel-Röllchen darauf legen. Auf der mittleren Schiene des Backofens 5-8 Minuten knusprig backen.

5. In der Zwischenzeit die Sauce Hollandaise erwärmen. Die Rouladen aus dem Ofen nehmen und mit Sauce Hollandaise und Balsamico beträufeln. Anrichten und sofort servieren.

Tipp

Der Spargel im Teigmantel ist eine wunderbare Beilage zu Fisch, Wild- oder anderen Fleischgerichten. Er schmeckt aber auch hervorragend als Hauptgericht mit Kräutertopfen.