Spargel-Blätterteig-Stangen aus der Heißluftfritteuse

Die knusprigen Spargel-Blätterteig-Stangen aus der Heißluftfritteuse sind eine wunderbare Vorspeise oder Beilage zur Spargelzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

1 Packung	Blätterteig
24 Stk.	Spargel grün
3 EL	Frischkäse
1 Stk.	Eidotter
1 EL	Milch
	Käse (gerieben)

Zubereitung

1. Für die **Spargel-Blätterteig-Stangen** aus der Heißluftfritteuse die holzigen Enden vom grünen Spargel mit einem scharfen Messer entfernen. Den Blätterteig ausrollen und gleichmäßig mit Frischkäse bestreichen. Den Blätterteig in 12 gleich lange Streifen schneiden.

2. Nun jeweils zwei Spargelstangen mit Blätterteig umwickeln. Eidotter mit Milch verquirlen und die Spargel-Blätterteig-Stangen damit bestreichen. Nach Belieben noch mit etwas geriebenen Käse bestreuen.

3. In den Garkorb der Heißluftfritteuse legen und bei 180 °C zirka 12-15 Minuten goldbraun backen. Zwischendurch einmal wenden und ein Auge darauf werfen, damit der Teig nicht zu dunkel wird.

Unsere Empfehlung
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L Airfryer XL
hier bestellen

Tipp

Schinken-Liebhaber umwickeln den grünen Spargel zuerst noch zusätzlich mit Schwarzwälder-Schinken und danach mit dem Blätterteig!