

Spargel im Blätterteig

Der Spargel im Blätterteig ist eine raffinierte Rezept-Idee. Mit Spargel, Crème fraîche und Speck gefüllt, und mit Blätterteig ummantelt, einfach wunderbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 18 min

Gesamtzeit: 38 min



Zutaten

1 Packung Blätterteig (ca. 270 g)
18 Stk. Grüner Spargel
125 g Schinkenspeck
2 Stk. Knoblauchzehe
150 g Crème fraîche
1 Prise Muskatnuss
Salz und Pfeffer
1 Stk. Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für den **Spargel im Blätterteig** den Backofen auf 200 °C Ober-/und Unterhitze vorheizen und den Teig laut Packungsanweisung vorbereiten. Die holzigen unteren Enden vom Grünen Spargel entfernen. Die Knoblauchzehen schälen. Den Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden.
2. Crème fraîche mit gepresste Knoblauchzehen, geriebener Muskatnuss vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Blätterteig mit dem Backpapier ausrollen, einmal quer und zweimal der Länge nach durchschneiden. Die Füllung auf die Teigecken verteilen, mit grünen Spargel und Speck belegen, in der Mitte zusammenschlagen und leicht andrücken. Die Blätterteig-Taschen mit dem verquirltem Ei bestreichen. Im vorgeheizten Ofen zirka 15-18 Minuten goldbraun backen.

Tipp