

# Kochen mit Klaus

## Blätterteig-Spargel-Schnecken

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 200 g weißer & grüner Spargel, 2 Lauchzwiebeln, Zitronensaft, Salz,
- Zucker, 100 g Kochschinken, Butter, 200 g Schmand, Pfeffer,
- 1 Pck. Fix f. Spargel-Pasta mit Schinken, 1 Blätterteig (Kühltheke),
- 80 g geriebenen Käse, Petersilie

### Zubereitung:

1. Zwiebel klein würfeln. Weißen Spargel ganz, grünen im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden u. Spargel mit Salz, Zucker u. Zitronensaft bestreut in Alufolie bei 200°C ca. 15 Min. garen. Spargel abtrocknen u. in 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Schinken würfeln.



2. Zwiebeln in Butter anrösten. Blätterteig ausrollen. Schmand mit dem Beutelinhalt verrühren. Zwiebeln, Schinken u. Käse mit Petersilie einrühren. Salzen u. pfeffern. Masse auf den Blätterteig streichen, Spargelscheiben darauf verteilen u. leicht andrücken.



3. Blätterteig längs aufrollen, die Rolle in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden u. diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei Umluft 200°C 30-35 Min. goldbraun backen.



*Tipp des Chaoten: Dazu einen grünen Salat reichen.*



Erstellt von Klaus am 18.06.2015