

# Kochen mit Klaus

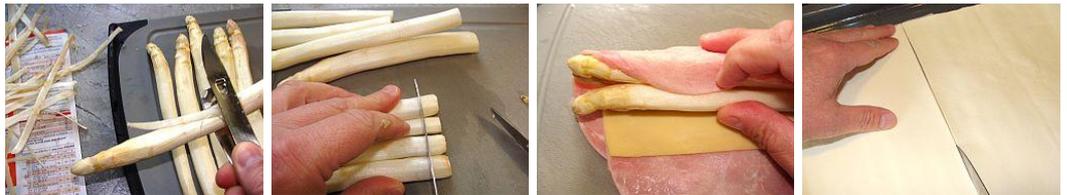
## Spargel-Blätterteig-Päckchen

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

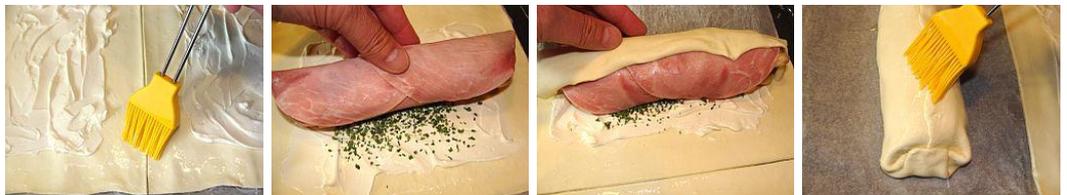
- 300 g Blätterteig (Kühlregal), 8 dünne Stangen Spargel, grobes Salz,
- 200 g Kochschinken (6 Scheiben), 4 EL Frischkäse, 1 Ei,
- je 1 EL Schnittlauch & Petersilie, 2 Scheiben Goudakäse

Zubereitung:

1. Spargel ganz schälen, Enden abschneiden. Je 2 Schinkenscheiben versetzt aneinander u. je 1 Scheibe mittig unten anlegen. Mit je 1 Scheibe Käse belegen, je 4 Stangen Spargel auflegen u. Schinken einrollen.



2. Blätterteig ausrollen u. halbieren. Jede Hälfte mit Frischkäse bestreichen (Ränder frei lassen). Ei trennen, Eigelb verquirlen. Ränder mit Eiweiß bestreichen. Frischkäse mit Kräutern bestreuen.



3. Schinkenrollen mit dem Übergang nach unten auf die Blätterteighälften legen u. Blätterteig aufrollen. Überstehende Ränder zusammen legen u. mit Eiweiß bestreichen. Mit den Übergängen nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen u. im vorgeheizten Ofen bei 190° Ober/Unterhitze 30 Min. backen.



4. Spargel-Blätterteig-Päckchen entnehmen, mit Eigelb bestreichen, mit grobem Salz bestreuen u. weitere 15-20 Min. backen.

*Tipp des Chaoten: Mit einem grünen Salat genießen.*



Erstellt von Klaus am 23.06.2018