

Kochen mit Klaus

Spargel im Blätterteig

Zutaten: (Für 3 Personen)

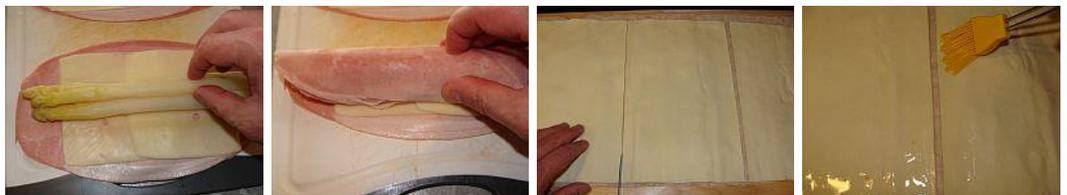
- 375 g Blätterteig (Kühlregal), 9 Stangen Spargel, Salz, 1 Ei,
- 250 g Kochschinken (6 Scheiben), 6 Scheiben Butterkäse

Zubereitung:

1. Spargel ganz schälen, Enden abschneiden u. im Dampfgarer mit Zitrone, Salz, Zucker 10 Min. vorgaren. Abkühlen lassen u. abtrocknen. Je 2 Schinkenscheiben übereinanderlegen. Mit je 2 Scheiben Käse belegen, je 3 Stangen Spargel auflegen u. Schinken einrollen.



2. Blätterteig ausrollen u. quer dritteln. Ei trennen, Eigelb verquirlen.



3. Blätterteigränder mit Eiweiß bestreichen. Schinkenrollen mit dem Übergang nach unten auf die Blätterteigstreifen legen u. diese aufrollen, die Enden zusammendrücken. Mit den Übergängen nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit Eigelb bestreichen u. im vorgeh. Ofen bei 200°C 25-30 Min. goldgelb knusprig backen.



Tipps des Chaoten: Mit einem grünen Salat genießen.

