

Spargel im Blätterteig

12 Stangen Spargel
(weiß, grün oder gemischt)
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 TL Butter
6 Scheiben Schinkenspeck
1 Rolle Blätterteig
150 g Creme fraiche
Salz & Pfeffer
1 Prise Muskat
1 Ei



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Weißer Spargel geschält in heißem Wasser mit je 1 TL Salz, Zucker und Butter bissfest garen.
(im TM: 500 g Wasser, Salz, Zucker, Butter, Spargel im Varoma **30 min./Varoma/Stufe 1** – je nach Dicke des Spargels **nur 25 oder 35 min.**)

Danach gut abtropfen und abkühlen lassen. Grüner Spargel muss nicht vorgegart werden.

Blätterteig ausrollen und einmal der Länge nach halbieren sowie 2 mal die kurze Seite teilen, so dass 6 Stücke entstehen. In jedem Stück eine Ecke L-förmig einschneiden.

Creme fraiche mit etwas Salz und Pfeffer sowie Muskat vermischen.
Die Masse auf alle 6 Teigstücke verteilen.

Je 2 Stangen Spargel (ggf. mittig durchgeschnitten) in eine Scheibe Speck wickeln und quer auf die Teigstücke legen. Erst die eine Seite über den Spargel klappen, danach die andere Seite und zum Schluß der L-förmige Rand, dabei etwas andrücken.

Ei verquirlen und Blätterteig damit einpinseln.

Im vorgeheizten Ofen bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** in der mittleren Schiene
ca. 20-25 min goldbraun backen.