

Rezept der Woche:

Spargel-Blätterteig-Taschen

Zutaten für 6 Taschen:

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal à 270 g, 6 Scheiben Schinkenspeck,
6 Stangen grüner Spargel, 6 Stangen weißer Spargel, 1 Knoblauchzehe,
150 g Crème fraîche, 1 Ei zum Bestreichen, 1 Prise Muskat, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den weißen Spargel schälen, Enden abschneiden, halbieren und in kochendem Salzwasser vorkochen. Den grünen Spargel putzen und ebenfalls halbieren. (Evtl. auch leicht schälen) Crème fraîche mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch fein hacken und unter die Crème fraîche Masse rühren.

Den Blätterteig auf einem Backblech entrollen und einmal quer und zweimal längs durchschneiden, sodass 6 Rechtecke entstehen. Je 1 EL der Crème fraîche Masse auf den Teig verteilen. Pro Tasche zwei weiße und zwei grüne Spargelhälften in Schinkenspeck einrollen und diagonal in die Mitte des Teiges legen. Nun jeweils die zwei Ecken zur Mitte über die Spargel-Speckrolle legen und übereinandergeschlagen verschließen und mit dem verquirlten Ei bestreichen. Die Taschen jeweils an den Seiten leicht einschneiden.

Die Spargel-Taschen nun in ca. 15 Min goldbraun backen.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.

Rezept der Woche:

Spargel-Blätterteig-Taschen

Zutaten für 6 Taschen:

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal à 270 g, 6 Scheiben Schinkenspeck,
6 Stangen grüner Spargel, 6 Stangen weißer Spargel, 1 Knoblauchzehe,
150 g Crème fraîche, 1 Ei zum Bestreichen, 1 Prise Muskat, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den weißen Spargel schälen, Enden abschneiden, halbieren und in kochendem Salzwasser vorkochen. Den grünen Spargel putzen und ebenfalls halbieren. (Evtl. auch leicht schälen) Crème fraîche mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch fein hacken und unter die Crème fraîche Masse rühren.

Den Blätterteig auf einem Backblech entrollen und einmal quer und zweimal längs durchschneiden, sodass 6 Rechtecke entstehen. Je 1 EL der Crème fraîche Masse auf den Teig verteilen. Pro Tasche zwei weiße und zwei grüne Spargelhälften in Schinkenspeck einrollen und diagonal in die Mitte des Teiges legen. Nun jeweils die zwei Ecken zur Mitte über die Spargel-Speckrolle legen und übereinandergeschlagen verschließen und mit dem verquirlten Ei bestreichen. Die Taschen jeweils an den Seiten leicht einschneiden.

Die Spargel-Taschen nun in ca. 15 Min goldbraun backen.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.