

Grüner Spargel im Blätterteig



Zutaten:

für 4 Personen

- 250 g Spargel, grün
- 250-300 g Blätterteig (z.B. Blätterteigrolle)
- 200 g Sauerrahm
- 1 Ei
- Kräuter nach Wahl (z.B. Petersilie, Schnittlauch etc.)
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Den grünen Spargel am unteren Viertel dünn schälen. Dann in reichlich kochendem Wasser mit 1 EL Salz 3-4 Minuten kochen. Anschließend eiskalt abschrecken und trocken tupfen.

Den Blätterteig ausrollen. In 8 gleichgroße Quadrate oder Rechtecke schneiden.

Das Ei trennen. Eiweiß 1 Minute verquirlen.

Sauerrahm und Eigelb mit geschnittenen Kräutern, Salz und Pfeffer mischen.

Vier Teigplatten am Rand mit Eiweiß bestreichen.

In die Mitte der vier Teigplatten Sauerrahm geben, jeweils 3-4 passend zugeschnittene Spargel darauflegen.

Die anderen vier Teigplatten gitterförmig einschneiden. Dabei 1 cm Rand frei lassen.

Jeweils einen Teigdeckel auf die Spargel legen. Seitlich andrücken und mit den Zinken einer Gabel verzieren. Das restliche Eiweiß mit 2 EL Wasser verdünnen und die Deckel damit bepinseln.

Im Ofen bei 200-210 Grad 15-25 Minuten goldgelb backen (siehe Hinweis auf der Packungsangabe des Blätterteiges!)

Tipp: Dazu passt Salat.

