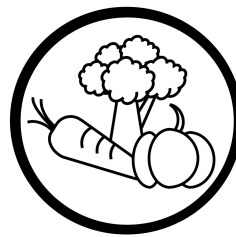


Spargel im Blätterteig



Vorbereitung
20 Minuten



Für Apéro
geeignet



Mit
Weizen



200°
15-20 Min



Thermomix®
geeignetes Rezept

500g grüne Spargel

Die Spargel waschen und den hinteren Teil so weit wie nötig abschneiden.

300g Blätterteig
200g Rohschinken

Den Blätterteig ausrollen und in 6-8 Stücke schneiden. Den Teig gemäss Foto einschneiden und vorbereiten. Die Spargel mit dem Rohschinken umwickeln und in den Blätterteig gemäss Foto einlegen.

1 Ei

Mit Ei bestreichen und im Ofen bei 180°C 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Hollandaise vorbereiten und zusammen mit den Spargeln im Blätterteig servieren, begleitet von Salat.

Das Rezept für selbstgemachte Hollandaise findest du in meiner Rezeptbibliothek unter der Rubrik Saucen und den Blätterteig in der Rubrik Teig.

