

Kuhre

*Einkaufen auf dem
Bauerhof*

Spargel-Blätterteig-Taschen

Zutaten

- 1 Paket TK Blätterteig
- 500 g Spargel (weiß und/oder grün)
- 8 Scheiben Kochschinken zum Würfeln
- 100 g geriebener Emmentaler
- 3 EL Schnittlauchröllchen
- 1 Eigelb
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Blätterteig auftauen lassen und in Quadrate schneiden. Spargel sorgfältig schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden, dann in Salzwasser 10-12 Min. bissfest garen.

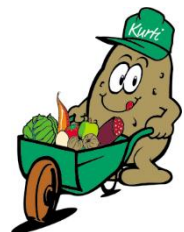
Abkühlen lassen. Den Schinken würfeln, mit dem geriebenen Käse, Schnittlauch und Spargel vermengen, kräftig würzen.

Auf die Mitte der Blätterteigplatten jeweils 2-3 EL Spargelmasse geben und die Platten diagonal zuklappen. Ränder mit einer Gabel gut zudrücken und alles mit Eigelb bestreichen.

Bei 200° C Ober- und Unterhitze etwa 15 Minuten backen, bis die Taschen goldbraun sind.

Tipp:

Die Füllung lässt sich auch sehr gut auf Baguette überbacken oder auf Brötchenhälften.



Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

www.hof-kuhre.de
Telefon: 05245-3590