

## **Spargel in Blätterteig**

4 Portionen, Zubereitung ca. 60 min.

12 weiße Spargelstangen  
1 Pkg. Blätterteig  
4 Scheiben Preßschinken  
8 Scheiben Gouda  
1 EL Sesam  
2 EL Parmesan (frisch gerieben)  
Salz, Pfeffer, Zucker  
1 EL Butter  
Ei zum Bestreichen

Spargel abspülen, Enden abschneiden und gut schälen. In Salzwasser mit etwas Zucker und Butter bissfest kochen (5-8 min. je nach Stärke, probieren). Abschrecken und gut abtropfen lassen.

Blätterteig aufrollen, aus dem Teig vier Quadrate schneiden und mit verquirltem Ei bestreichen. Teigreste in Streifen schneiden und für die Garnitur reservieren.

Quadrate mit je 1 Schinken und 2 Käsescheiben belegen, darauf diagonal je drei Spargelstangen legen. Die beiden gegenüberliegenden, freien Ecken der Quadrate über den Spargel zur Mitte ziehen und zusammendrücken.

Teigtaschen mit den Teigstreifen verzieren, dünn mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Die Spitzen und Enden der Spargelstangen mit Parmesan bestreuen.

Spargeltaschen im vorgeheizten Rohr ca. 30 min. backen.

### **Dazu passt Kräutersauce:**

1/8 l vom Spargelkochwasser und 1 Becher Creme Fraiche gut verrühren und 1 min. auf kleiner Flamme köcheln. Sauce vom Feuer nehmen, salzen, pfeffern und mit frisch gehackten Kräutern (Estragon, Basilikum, Kerbel) vermischen.

Gutes Gelingen!