



Spargel Blätterteig Päckchen



 Arbeitszeit: 10 min

 Koch- & Backzeit: 25 min



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 1 Packung (ca. 250 g) Blätterteig aus dem Kühlregal
- 500g grüner Spargel
- 1 Ei, verquirlt
- 2 EL Sesamsamen (optional)
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Den Ofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. In einem Topf mit kochendem Salzwasser den Spargel ca. 5 Minuten blanchieren, dann abgießen und kalt abschrecken. Den Blätterteig in ca. 5 x 10 cm große Rechtecke schneiden. Jeweils 3-4 Spargelstangen in der Mitte eines Blätterteigrechtecks platzieren. Die Seiten des Blätterteigs über dem Spargel zusammenschlagen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Die Spargel-Blätterteig-Päckchen auf das vorbereitete Backblech legen. Mit dem verquirlten Ei bestreichen und nach Belieben mit Sesamsamen bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Ofen etwa 20-25 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun und knusprig ist.

