

## Spargel in Blätterteig mit Schinken und Käse



### Zutaten für 8 Stück:

- 1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- Kochschinken (in Scheiben)
- Gouda (in Scheiben)
- Kräuterfrischkäse
- Spargel (grün)
- 1 Ei

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 5 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 25 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 30 Minuten

### So machst du die Spargel in Blätterteig selber

1. Heize den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Wasche die Spargelstangen und schneide die Enden ab.
3. Rolle den Blätterteig auf einem mit Backpapier belegtem Blech aus und schneide ihn in 8 Quadrate.
4. Bestreiche die Quadrate mit dem Frischkäse.
5. Belege nun jedes Teigquadrat mit Schinken und Käse.
6. Lege dann je 2-3 Spargelstangen quer darüber und falte den Teig diagonal zusammen.
7. Verquirle das Ei und bestreiche die Spargeltaschen damit - das sorgt für eine schön glänzende braune Farbe.
8. Backe die Spargeltaschen für 25 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

