Spargel Knusperstangen

Zutaten

- 1 Rolle Blätterteig
- 250 g grüner Spargel
- 3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Pizzakräuter

Zum Bestreuen:

- Sesam
- schwarzer Sesam (oder Schwarzkümmel)

Arbeitszeit:	ca. 7 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 8 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 15 Minuten

Spargel Knusperstangen aus Blätterteig selber machen - so gehts:

1. Heize den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor.
2. Wasche den Spargel und schneide die Enden ab.
3. Schneide den Blätterteig in Streifen.
4. Umwickel den Spargel mit den Blätterteigstreifen.
5. Mische das Öl mit dem Knoblauch und den Pizzakräutern.
6. Pinsel die Spargel-Blätterteig-Stangen mit dem Öl ein und bestreue sie mit Sesam und Schwarzkümmel. Backe sie für 8 Minuten im Ofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.