



Spargel in Blätterteig mit Bärlauch - Remoulade

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der schnelle, herzhaftes Snack für den kleinem Hunger zwischendurch

Zutaten

- 500 g Blätterteig aus dem Supermarkt
- 500 g dünne, weißer Stangenspargel
- 150 g Schinken in Scheiben, angepasst
- 1 Eigelb mit 1 El Milch verklappert

Zubereitungsart

Schritt1

Den Spargel herkömmlich schälen, den Grünen vorsichtshalber nur im unteren Viertel.

Schritt2

In Salzwasser mit etwas Zucker 6-7 min. kochen, heraus nehmen, abkühlen lassen und auf 12 cm Länge stutzen.

Schritt3

Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm stark ausrollen und Dreiecke mit 15 cm Seitenlänge schneiden.

Schritt4

2-3 Spargelstangen jeweils mit 1 Scheibe Schinken umwickeln, auf den Blätterteig geben, einrollen. Mittels eines Küchenpinsels mit der Eigelb-Milchmischung einstreichen.

Schritt5

Auf das flache Backblech mit etwas Abstand setzen.

Schritt6

Bei 160 ° C auf der mittleren Schiene 20 min. goldbraun backen.

Schritt7

Serviervorschlag:

Schritt8

Noch heiß, direkt aus dem Back Rohr mit der Gekonntgekocht Bärlauch - Remoulade servieren.

Schritt9

Rezeptart: Fleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-in-blaetterteig-mit-baerlauch-remoulade/>