

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



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

Zubereitung:

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 und stöber in unserem [Shop](#).

