

Spargel im Blätterteig für 8 Blätterteigtascherl

Zutaten:

1 P. Blätterteig
8 Scheiben Schinken
8 Scheiben Gouda
16 Stangen Spargel
1 verquirltes Ei

Buchweizen geschrotet von Familie „Schönauer“ Prinz

Zubereitung:

Den Blätterteig in acht gleich große Teile schneiden und mit dem verquirlten Ei bestreichen.

1 Blatt Schinken auf 1 Blatt Käse legen – 2 **ungekochte** Spargelstangen darauf legen und damit einrollen. Den eingewickelten Spargel schräg auf einen Blätterteig-Teil legen – „über‘ s Eck“ einschlagen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Blätterteig Tascherl mit Ei bestreichen und mit dem geschroteten Buchweizen von Familie „Schönauer“ Prinz bestreuen.

Ins vorgeheizte Backrohr geben (Heißluft 200°C) und ungefähr 20 Minuten backen, bis die Spargeltascherl goldgelb sind!

Dazu gibt‘ s bei uns eine Sauerrahmsauce (1 B. Sauerrahm, Salz, Schnittlauch) und oben drauf Buchweizen geschält & geröstet von Familie „Schönauer“ Prinzund einen frischen Salat!

Gutes Gelingen!

...die fertigen Tascherl kann man auch gut einfrieren! ☺

