


Spargel im Blätterteigmantel

Knusprige Blätterteigtaschen mit Spargel und Rucola.

etwa 4 Portionen

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

Backpapier
450 g tiefgekühlter Blätterteig ,
10 quadratische Platten
500 g weißer Spargel
Salz
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
Curry
Zucker
4 Scheiben geräucherte
Putenbrust (etwa 100 g)
70 g Rucola (Rauke)

Für das Backblech:

Backpapier

1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Zubereiten:

Spargel schälen und 10 Min. in Salzwasser kochen.

3 Crème fraîche mit Salz, Curry und Zucker abschmecken.

4 Viermal 2 Blätterteigscheiben aufeinanderlegen und jeweils zu einem Rechteck (20 x 13 cm) ausrollen. Das Teigrechteck mit je 1 Esslöffel von der Creme bestreichen, mit den Putenbrustscheiben belegen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 5 Rucola verlesen, waschen, abtropfen lassen, grob hacken und auf den Scheiben verteilen. Anschließend Spargel darauf verteilen, Blätterteigrechtecke von der kurzen Seite aufrollen. Die 2 übrigen Teigplatten in Streifen schneiden. Die Rollen mit der Creme bestreichen, mit den Streifen verzieren und auch die Streifen mit der Creme bestreichen. Die Blätterteigpäckchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und backen.

Backzeit: etwa 30 Min.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu die Schnelle Soße.

