Rezept

Blätterteigschnecken mit Spargel

Ein Rezept von Blätterteigschnecken mit Spargel, am 26.04.2024

Zutaten

1 Pck.	TK-Blätterteig (6 Scheiben)
	Salz
2	Eier (L)
	Cayennepfeffer
	Mehl zum Arbeiten
8 Stangen	grüner Spargel
150 g	Doppelrahmfrischkäse mit Kräutern
50 g	Parmesan
6 Scheiben	Kochschinken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 36 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal, 46 g F, 27 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Die Blätterteigscheiben nebeneinander auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und auftauen lassen. Spargel waschen, trocken tupfen und die Enden abschneiden. Die Spargelstangen im unteren Drittel schälen und in kochendem Salzwasser ca. 5 Min. garen. Die Spargelstangen aus dem Wasser nehmen, abtropfen und abkühlen lassen. Backofen auf 200° vorheizen.

2. Den Frischkäse mit den Eiern glatt verquirlen. Parmesan fein reiben und unterrühren. Die Frischkäsemasse mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Spargelstangen längs vierteln und in kleine Würfel schneiden.

3. Die Blätterteigplatten mit der Frischkäsemasse bestreichen und mit je einer Scheibe Schinken belegen. Etwas Frischkäsemasse auf dem Schinken verstreichen und die Spargelwürfel gleichmäßig darauf verteilen. Teigränder dünn mit Wasser bepinseln. Die Teigplatten von der kurzen Seite her fest aufrollen.

4. Die Teigrollen quer in 6 Schnecken schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Schnecken mit der übrigen Käsemasse beträufeln. Im heißen Ofen (Mitte) in 20-25 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.