

Rezept

# Grüner Spargel im Knusperteig

Ein Rezept von Grüner Spargel im Knusperteig, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>16</b> Stangen grüner Spargel (ca. 600 g)	Salz
<b>1 Prise</b> Zucker	<b>3 EL</b> Zitronensaft
<b>2 EL</b> Butter	<b>150 g</b> Yufka-Teig (aus dem türkischen Lebensmittelladen)
<b>16</b> dünne Scheiben roher Schinken	<b>3 EL</b> frisch geriebener Grana Padano (wahlweise Greyerzer)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

## Zubereitung

1. Den Spargel waschen, das untere Drittel schälen, holzige Enden abschneiden. Wenig Salzwasser mit Zucker und Zitronensaft aufkochen. Den Spargel darin offen 5 Min. garen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

---

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Butter zerlassen. Den Yufka-Teig auseinander falten, in 16 Rechtecke von etwa 8 × 10 cm schneiden. Mit Butter bepinseln und jeweils mit 1 Schinkenscheibe und 1 Spargelstange belegen, mit etwas Käse bestreuen und über eine Spitze des Teigrechtecks so einrollen, dass die Spargelspitze noch sichtbar ist.

---

3. Die Spargelpäckchen auf ein Backblech mit Backpapier legen. In 5-8 Min. (Mitte, Umluft 180°) goldbraun und knusprig backen und gleich servieren.