

Rezept

Grüner Spargel im Knusperteig

Ein Rezept von Grüner Spargel im Knusperteig, am 23.04.2024

Zutaten

16 Stangen grüner Spargel (ca. 600 g)	Salz
1 Prise Zucker	3 EL Zitronensaft
2 EL Butter	150 g Yufka-Teig (aus dem türkischen Lebensmittelladen)
16 dünne Scheiben roher Schinken	3 EL 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.