

Rezept

Spargel-Grissini

Ein Rezept von Spargel-Grissini, am 09.06.2023

Zutaten

1 Bund grüner Spargel (ca. 14 Stangen)

2 EL Olivenöl

Pfeffer

60 g geriebener Parmesan

Meersalz

1 Zweig Rosmarin

Salz

1 Dose "Sonntagsbrötchen"-Teig aus dem Kühlregal

1 Eigelb

Rezeptinfos

Portionsgröße 14 Stangen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Spargel abbrausen, abtrocknen und untere Enden abschneiden. Spargelstangen in kochendem Salzwasser 3-5 Minuten garen. Anschließend herausheben und in Eiswasser abschrecken. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.
2. Rosmarin abbrausen, trocken schütteln. Nadeln abzupfen und fein hacken. Mit Öl, Salz und Pfeffer verrühren.
3. 4 Sonntagsbrötchen (Rest anderweitig verwenden) übereinanderlegen und auf der Arbeitsfläche rechteckig ausrollen (ca. 16 x 25 cm). Mit Rosmarin-Öl bepinseln, mit 50 g Käse bestreuen. Rechteck mit einem Pizzaschneider in 14-16 Streifen à ca. 1 cm schneiden.
4. Je 1 Teigstreifen um jede Spargelstange wickeln. Am besten vom unteren Ende anfangen und den Teig dabei etwas länger ziehen. Nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
5. Eigelb mit 1-2 EL Wasser verquirlen. Spargelstangen damit bepinseln, mit etwas Meersalz bestreuen. Im heißen Ofen (200 Grad; Mitte) 12-14 Minuten goldbraun backen. Nach ca. 7 Minuten Backzeit den restlichen Käse darüber streuen. Die Grissini schmecken warm am besten.