

Rezept

Spargel-Tapas

Ein Rezept von Spargel-Tapas, am 16.09.2024

Zutaten

1 Chorizo-Wurst (ca. 60 g)	6 dünne Stangen weißer Spargel
24 Stangen grüner Thai-Spargel (Asienladen)	Salz
1 Packung Pizzateig (ca. 400 g; Fertigprodukt aus dem Kühlregal)	250 g cremiger Schmelzkäse
Pfeffer	Olivenöl zum Beträufeln
Backpapier für das Backblech	Zucker
	Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR CA. 12 TAPAS | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Wurst ca. 30 Min. ins Tiefkühlfach legen. Inzwischen den Spargel waschen. Den weißen Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und die Stangen der Länge nach vierteln. Den Thai-Spargel putzen.
2. Beide Spargelsorten in kochendem Salzwasser ca. 2 Min. blanchieren. Dann herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Wurst pellen und in kleine Würfel schneiden.
3. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Pizzateig in ca. 8 x 3 cm große Stücke schneiden und auf das Blech legen.
4. Den Schmelzkäse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und gleichmäßig auf die Teigstücke spritzen. Jeweils 2 grüne und weiße Spargelstangen darauf drücken und mit den Chorizowürfeln bestreuen. Mit dem Öl beträufeln, alles mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen und im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen.