

Spargel-Stangen mit Blätterteig und Schinken

Für vier Portionen:

16 grüne Spargelstangen	270g Blätterteig	6 Scheiben Parmaschinken
2 EL Sesamkörner	1 Eigelb	Olivenöl
Pfeffer und Salz		

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den Spargel waschen, etwas kürzen und in kochendem Salzwasser für ca.

2 Minuten blanchieren. Die Spargelstangen herausnehmen, trocken tupfen und abkühlen lassen.

Den Blätterteig flach ausrollen und auf der ganzen Fläche mit dem Schinken belegen. Mit einem sehr scharfen Messer nun in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Spargelstangen mit etwas Olivenölbestreichen. Mit Pfeffer und Salz aus der Mühle würzen. Die Spargelstangen mit den Blätterteigstreifen (Schinken auf der Innenseite) spiralförmig umwickeln.

Ein Ei trennen und das Eigelb gut verrühren. Die Stangen nun mit dem Eigelb bestreichen und die Sesamkörner darüber streuen. Für ca. 15 Minuten in den Backofen backen bis der Teig schön goldbraun ist.

Am besten sofort oder später lauwarm servieren.

Ali Güngörmüs am 10. Dezember 2022