

# Spargel-Schinken-Grissini

## Für 4 Portionen

500 g Spargel grün    20 Blatt Rohschinken    3 EL Bärlauchpesto  
1 Pkg Blätterteig    50 g Parmesan

Den Blätterteig 15 Minuten vor der Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Parmesan reiben und zur Seite stellen.

Den grünen Spargel waschen, die Enden (ca. 3cm) schälen und das holzige Ende abschneiden.

Jede Spargelstange mit einem Blatt Rohschinken umwickeln.

Den Blätterteig vorsichtig ausrollen und mit dem Pesto bestreichen.

Den Blätterteig in 1cm breite Streifen schneiden und um die mit Rohschinken umwickelten Spargelstangen wickeln.

Spargel-Schinken-Grissini auf das mit Backpapier ausgelegte Backpapier legen und mit Milch bepinseln.

Mit dem geriebenen Parmesan bestreuen.

Für 15 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Verena Pelikan am 07. Mai 2025