

Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenauekreis.de
www.EZ-Ortenau.de

 **Spargeltaschen**

Zutaten:	Zubereitung:
18 Spargel	Waschen, schälen, quer halbieren und ca. 15 Minuten dämpfen. Leicht abkühlen lassen.
2 P. Blätterteig aus dem Kühlregal	Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 12 Quadrate von ca. 10x 10 cm zurecht schneiden, die Ränder mit wenig Wasser bestreichen.
6 Scheiben gekochter Schinken Kräuterfrischkäse	Bestreichen, halbieren, den Spargel auf die Schinkenhälften verteilen und in den Schinken einrollen. Auf jedes Quadrat ein Schinken- Spargel-Päckchen legen.
Die Quadrate zusammenfalten und die Teigländer dabei fest zusammendrücken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.	
1 Ei 1 Prise Salz	Verquirlen, die Taschen damit einstreichen, so erhalten sie beim Backen einen schönen Glanz. Bei 170 Grad Heißluft ca. 25 Minuten backen.

