

Spargeln auf Blätterteig-Kissen

Spargeln auf Blätterteig-Kissen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [19.04.2017](#)

Creation: [Rolf Gilgen](#)

1 L Wasser in einer grossen, weiten Pfanne aufkochen
1 EL Salz
1 KL Zucker
1 KL Butter zugeben
8 grüne Spargeln holzige Stellen wegschneiden, unteres Drittel grosszügig schälen, Spargeln ins Wasser geben, ca. 10 min. weich garen
1 rechteckig ausgewallter Blätterteig
4 EL Kräuter-Crème fraîche
Salz, Pfeffer auf der Mitte der Blätterteigstreifen verteilen, so dass rundum ein Rand von einem Zentimeter bleibt
4 Schinkentranchen je 2 Spargeln damit umwickeln, auf den Blätterteig legen
1 Eigelb Ränder bestreichen

Backen: Offenmitte, 220 °C, 20 Minuten