



www.mampfbunny.ch

Spargel im Blätterteigmantel

für 4 Personen

Zutaten

ca. 4-6 Scheiben Kochschinken (schmeckt auch mit Rohschinken lecker)

250 g Spargel

2 Bögen Blätterteig

3 grosse Champignons

1 Mozzarella (ca. 250 g)

Blattspinat (optional)

1 Ei zum Bepinseln

Zubereitung

Beim Spargel die Enden abschneiden, die Champignons putzen und in Scheiben schneiden und den Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden.

Den Blätterteig ausrollen, den ein Scheibe Schinken darauflegen und dann Spargel (ca. 3-4 Stück), Mozzarellascheiben und Champignons drauflegen. Optional könnt ihr noch Blattspinat drüberlegen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und nun den Blätterteig so zuschneiden, dass ihr eine Rolle daraus formen könnt, indem ihr den Teig erst oben und unten einschlägt und dann die langen Seiten.

Dies macht ihr so lange bis ihr die Zutaten aufgebraucht habt.

Die fertigen Rollen legt ihr auf ein mit Backpapier belegtes Blech, streicht sie mit dem verquirlten Ei ein und backt es bei 160°C Umluft für ca. 30-40 Minuten.

Bei uns gab es dazu eine fertige Sauce Hollandaise (bitte entschuldigt meine Faulheit, aber ich hatte keine Lust sie selbst zu machen), welche ich nochmals mit etwas Rahm, Zitronensaft, einen Schuss Essig, Salz und Pfeffer aufgemotzt habe.

Dazu schmeckt auch ein leckerer Salat oder ein Joghurt-Kräuter Dip.