

# Spargel -Blätterteig – Schnitte

## Rezept für eine Blätterteigrolle aus dem Kühlregal

1 Blätterteigrolle aus dem Kühlregal, 400 g weißer Stangenspargel, 1 Becher Creme fraiche, 150 g Lauchzwiebeln, 200 g gekochter Schinken, 200 g Reibkäse.



Die Blätterteigrolle auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausbreiten. Jetzt den Blätterteig mit der Creme fraiche bestreichen. Den Spargel schälen, in Scheiben schneiden und auf dem Blätterteig verteilen. Den Schinken in Würfel schneiden und über dem Spargel verteilen. Die Lauchzwiebeln waschen, in kleine Röllchen schneiden und auf der Blätterteigschnitte verteilen. Zuletzt den Reibkäse (Emmentaler) darüber streuen. Das Backrohr auf 180 Grad Umluft vorheizen und die Blätterteigschnitte 35 Minuten backen.



Auf Grund der Zutaten sind keine weiteren Gewürze erforderlich.



Will man die Schnitte als vegetarische Variante, dann den Schinken weglassen und die Spargelmenge erhöhen.

Als Beilage eignet sich am besten ein Teller mit saisonalem Salat.



Bilder /Uli Großmann