

## Blätterteigtaschen

### Zutaten:

500g Spargel weiß oder grün  
1 Rolle Blätterteig  
200g geriebener Käse (nach Belieben)  
6 Scheiben Hinterschinken  
Sesam  
Sauce Hollandaise



### So gehts:

Backofen auf 180°Grad Umluft vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen.

Den weißen Spargel schälen und ca. 5 min. vorkochen. Grüner Spargel muss nicht vorgekocht werden.

Den Blätterteig entrollen und in 6 gleichgroße Quadrate zuschneiden. Je eine Scheibe Schinken, geriebener Käse und 3-4 Stangen Spargel darauflegen.

Die gegenüberliegenden Ecken übereinanderlegen und gut andrücken.

Den Blätterteig mit einem verquirlten Ei bestreichen. Ggfs. mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sesam bestreuen.

Sauce Hollandaise erwärmen und dazu servieren.

Im heißen Ofen für 20-25 min. goldbraun backen.

**Guten Appetit**



**RÖWAPLAN**