

Strasser



Grünpargel
Mag. Sonja Strasser

Mistelbacherstraße 28 | 2193 Wilfersdorf
Tel | 0664 - 6338822 od. 0664 – 8622594
E-Mail | sonja-strasser@aon.at
Web | www.strasser.at.st

Grüner Spargel im Blätterteig

Zutaten:

300 g Blätterteig (1 TK-Packung), 1 Eigelb, 750 g grüner Spargel, 1 Zwiebel, 100 g magerer Schinkenspeck, 1 EL Butter, 1 EL Mehl, ½ l Milch, Salz, weißer Pfeffer, Salatblätter und Cocktailtomaten zum Garnieren.

Zubereitung:

Blätterteig auftauen, die Platten so teilen, dass 8 x 8 cm große Quadrate entstehen, diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C ca. 20 Min. backen.

Spargel an der unteren Hälfte schälen, in 3 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 5 Min. garen.

Zwiebel und Schinkenspeck sehr klein würfeln, in Butter leicht anschwitzen, Mehl dazugeben und rühren bis es hellgelb ist.

Milch aufkochen und unter ständigem Rühren zu der Mehlschwitze geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten gut durchkochen lassen.

Vorsichtig von den Blätterteigquadraten einen Deckel abnehmen, Spargel auf die untere Hälfte geben und mit der Sauce übergießen. Nun den Deckel wieder aufsetzen.

Auf Salat mit Cocktailtomaten servieren.

Guten Appetit!

Quelle: Quelle: Buch von Gertrud und Eberhard Löbell, Spargel.
Verlagsgruppe Weltbild GmbH, 2006