



aja Spargeltaschen

Einkaufsliste:

(10–12 Spargeltaschen)

450 g Blätterteig
30 grüne Spargelstangen
150 g Quark, Magerstufe
50 ml Sahne
1 Ei
1 Frühlingszwiebel
1 TL Salz
1 EL gehackte Petersilie
80 g geriebener Käse
30 g Parmesan
1 Eigelb
2 EL Milch
1 EL Sesam



Zubereitung:



Quark, Sahne, fein gehackte Frühlingszwiebel, 30 g Parmesan, Ei, Salz, Petersilie und geriebener Käse in eine Schüssel geben und verrühren.
Den Spargel waschen, die Enden abschneiden.

Den Blätterteig mit einem scharfen Messer oder Pizzaschneider in Quadrate (etwa 10 cm) schneiden.

Einen Esslöffel der Füllung in die Mitte der Quadrate geben, etwa drei Stangen Spargel so auf die Teigteile legen, dass sie zwei Ecken bedecken. Die anderen Teigecken überschlagen, sodass sie leicht übereinander liegen, festdrücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
Eigelb und Milch verquirlen, den Teig mit der Masse einpinseln.
Den restlichen Parmesan mit dem Sesam mischen und auf die Taschen streuen.
Spargeltaschen 12–15 Minuten goldbraun backen.
(Je nach Größe etwas länger oder kürzer).

Guten
Appetit!

