

## **Einkaufsliste:**

(10-12 Spargeltaschen)

450 g Blätterteig 30 grüne Spargelstangen 150 g Quark, Magerstufe 50 ml Sahne

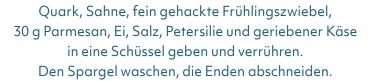
1 Ei

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:**



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).





