

# Spargel auf Blätterteig

**Zutaten:** (für ca. 12 Stück)

**250 g Spargel(spitzen)**  
**250 g Blätterteig**  
**60 g Walnuß-Frischkäse**  
**50 g geraspelter Käse (z.B. Emmentaler)**  
**25 g Butter**  
**Salzwasser**  
**Zucker**

**Zubereitung:**

**Geschälten Spargel in Salzwasser mit einer Prise Zucker und der Butter 8 Minuten garen, auf Küchentrepp abtropfen und in 2,5 cm lange Stücke schneiden.**

**Gefrorenen Blätterteig etwas antauen lassen und etwas ausrollen. Quadrate in Dreiecke schneiden und auf ein Backblech legen.**

**Blätterteigdreiecke mit Walnußkäse bestreichen und dick mit Spargel belegen. Dann mit dem geriebenen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ungefähr 20 Minuten backen.**

**Druck-Version**

