



## Benötigte Zutaten

1 Bund	grüner Spargel
1 Pkg.	Blätterteig
1 Pkg.	<b>Premium Almfrisch Natur oder Premium Frischkäse Natur</b>
1 Handvoll	frische Kräuter , z. B. Schnittlauch, Kresse, Bärlauch, Thymian
	Zitronenschalen für die Frische (optional)
2	Eigelb
	Sesam
	Salz, Pfeffer

## Grüner Spargel im Blätterteigmantel

Eine Vorspeise zum Knuspern: Fernsehköchin Iris Köck serviert Mitte Mai Spargel mit Mantel – eine nette, saisonale Vorspeise, die in der Zubereitung sehr einfach ist. Gutes Gelingen und Mahlzeit!

### Anleitung

1. Gemischte Kräuter klein schneiden und mit Frischkäse mischen.
2. Den Blätterteig aufrollen und dünn mit Frischkäse bestreichen.
3. Danach den Teig in ca. 2 cm dicke Streifen schneiden und jeweils ein Teigband um eine Stange Spargel wickeln und auf ein Backblech legen.
4. Mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen.
5. Gebacken wird bei 200 °C für ca. 20 Minuten – bis der Blätterteig goldbraun ist.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsegarten