



## Spargel-Frischkäsetaschen mit Schinkenspeck



### Zutaten für 6 Portionen

- 1 Pkg. Blätterteig
- 6 Scheiben Schinkenspeck
- 12 Stangen grüner Spargel, halbiert
- 12 Stangen weißer Spargel, geschält, vorgekocht, halbiert
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Becher „Feine Ziege“ Frischkäse
- 1 Ei zum Bestreichen, verquirlt
- 1 Prise Muskatnuss, gemahlen
- Salz und Pfeffer



## Zubereitung

Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen Teig.

Teig mit dem mitgerollten Backpapier entrollen und einmal quer und zweimal längs durchschneiden, sodass 6 Rechtecke entstehen. Jede Ecke parallel zum Rand zwei Mal einschneiden.

Jeweils 1 EL „Feine Zeige“ auf den Ecken verteilen. Pro Ecke zwei grüne und zwei weiße Spargelhälften mit Schinkenspeck ummanteln und mittig auf die Teigecke legen.

Die beiden Teigecken gegengleich übereinanderschlagen und mit Ei bestreichen.

Spargel-Taschen im Backofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

Guten Appetit ☺