



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

2-3 EL	Öl
200 g	grüner Thai-Spargel (=Mini-Spargel)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
1 Rolle	frischer Blätterteig (275 g, Kühltheke)
50 g	roher Schinken (in Würfel geschnitten)
1	Ei
100 g	saure Sahne
2 EL	geriebener Käse (Emmentaler oder Gruyère)

...und dazu Blanchet Blanc de Blancs
Trocken

Zubereitung

1

Flaches Muffin-Blech oder Mini-Backformen mit etwas Öl auspinseln. Den Backofen vorheizen (E-Herd: 200°C / Umluft: 160°C / G-Herd: Stufe 3). Spargel kalt abspülen und mit Haushaltspapier trockentupfen. Holzige Enden der Stangen abschneiden, den Spargel in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, den Spargel darin ca. 3 Minuten anbraten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

2

Den Blätterteig aufrollen und aus der Platte ca. 20 Kreise (Durchmesser 6-7cm) ausstechen, z.B. mit einer Ausstechform (oder mit einem Glas oder einer Tasse). Die Teigkreise in die kleinen Backmulden (Muffin-Blech) oder Formen legen, einen kleinen Rand hochdrücken.

3

Das Ei mit der Sahne (oder Frischkäse mit 1-2 EL Milch), etwas Pfeffer und Salz verrühren. Jeweils 1



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

4

vorbacken und kurz vor der
Verwendung nochmals im Backofen
erhitzen.

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren