



Genuss-Rezept

Spargel im Blätterteigmantel mit „Puten-Schinken Delicioso“

Zutaten für 4 Personen

Etwas Mehl
200 g Blätterteig
70 g Gutfried Puten-Schinken „Delicioso“
12 Spargelstangen
4 Scheiben Käse
1 Ei
1 TL Sesamsamen
1 TL Mohnsamen

Zubereitung

Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Den Blätterteig auf der bemehlten Fläche ausrollen und in Quadrate schneiden. Diese anschließend mit zwei bis drei Gutfried Puten-Schinkenscheiben, drei Spargelstangen sowie einer Scheibe Käse schichten, zusammenfalten und mit Eiweiß bestreichen. Sesam- und Mohnsamen in einer Schüssel gut durchmischen und auf dem Blätterteigmantel verteilen. Das Ganze im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Celsius für 20 Minuten backen. Gutfried wünscht guten Appetit!

Zubereitungszeit: Circa 40 Minuten

Pro Portion: 505 kcal, 29,7 g Eiweiß, 27 g Kohlenhydrate, 1,8 g Zucker, 30,8 g Fett

