



Spargelsäckchen

mit Familie Wein - Rohschinken Würfel
(10 Stück)

Zutaten

1 Packung "Familie Wein" Rohschinken gewürfelt (200 g)
je 250 g grüner und weißer Spargel
1 EL Butter
100 ml Brühe
1 Packung TK-Blätterteig (450 g, 10 Scheiben)
2 Schalotten
200 g Frischkäse
abgeriebene Schale und etwas Saft 1/2 Orange
1/2 TL süßer Senf
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 TL frische Kräuter
1 Ei

Zubereitung

Elektro-Backofen auf 200 Grad vorheizen. Spargel waschen, das untere Drittel schälen, den Spargel in ca. zwei cm Stücke schneiden und in erhitzter Butter kurz anbraten. 100 ml Brühe angießen und abgedeckt ca. 5-10 Minuten garen. Spargel abtropfen lassen. Blätterteig nach Packungsanweisung auftauen lassen. Schalotten abziehen und fein würfeln. Frischkäse mit Orangenschale und -saft verrühren, mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schinkenwürfeln, Spargel und Schalotten vermischen. Füllung auf den Blätterteigscheiben verteilen. Ei trennen, Ränder mit Eiweiß bestreichen und die Scheiben zu Säckchen zusammenfalten. Säckchen mit verquirltem Eigelb bestreichen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und ca. 20-30 Minuten goldbraun backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 200 Grad/Stufe 4, Umluft 180 Grad).

Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten, Backzeit: ca. 20-30 Minuten