



Zutaten

- Salz, Zucker
- 50 g Butter
- 2 Rollen Blätterteig (1/2 Blätterteig pro Person)
- 4 große Scheiben Prosciutto (gekochter Schinken)
- 200 g Taleggio (italienischer Weichkäse)
- 2 Eigelb
- Sesam

Vorspeise, Backen

Spargeltarzan

Entdecken Sie unser Rezept für Spargeltarzan! Probieren Sie es aus und genießen Sie die Kombination aus Blätterteig und Taleggio. Jetzt bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Pro Person 4-5 Stangen Spargel (je nach Größe)
2. Spargel schälen, holzige Enden abschneiden. Stangen in kochendem Wasser, mit Salz, Zucker und Butter ca. 3 Minuten garen. Anschließend den Spargel kalt abschrecken und trocken tupfen.
3. Den Blätterteig mittig halbieren. Jede der 4 Schinkenscheiben mit gewürfelm Taleggio belegen. Dann die Spargelstangen im Schinken einrollen. Die Schinken-Spargel-Päckchen auf den Blätterteig geben. Die Blätterteigränder mit Eigelb bepinseln und dann den Spargel eng im Blätterteig einrollen. Den Spargeltarzan auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech setzen. Jeweils mit genug Abstand zum nächsten Spargeltarzan. Den Blätterteig mit Eigelb bepinseln und mit Sesam bestreuen. Im Backofen bei 220 Grad für ca. 10-15 Minuten backen.