



Spargeltaschen mit Ricotta

Zutaten

- 500 g grüner Spargel
- 30 g Parmesan
- 250 g Ricotta
- 3 EL Schlagsahne
- 1 EL MAGGI Würze
- 1 Muskatnuss, gerieben
- etwas Pfeffer schwarz
- 1 large Blätterteig a.d. Kühlregal
- 1 Ei
- 2 EL Sesamkörner

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Parmesan reiben. Ricotta mit Sahne, MAGGI Würze sowie Muskatnuss und Pfeffer glattrühren. Parmesan unterrühren.
3. Blätterteig ausrollen und in 6 Quadrate schneiden. Ricotta-Parmesan Creme mit einem Esslöffel in einem länglichen Streifen in der Mitte der Quadrate verteilen. Danach die Spargelstangen darauf legen, je nach Dicke ca. 3-4 Stück. Die gegenüberliegenden Seiten etwas mit Wasser bestreichen und zur Mitte hin überlappend zuklappen und fest andrücken.
4. Das Ei verquirlen und die Blätterteigpäckchen damit bestreichen. Auf Wunsch mit Sesamkörnern bestreuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen, bis der Blätterteig goldbraun ist. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	44 g
Energie	658 kcal
Fett	44 g
Protein	23 g

🕒 25 Minuten

⊕ 3 Portionen