

Mai 2017

Spargel-Kissen mit würzigem Ricotta

Ergibt 16 kleine Snacks

VORBEREITUNGEN:

8-12 dünne grüne Spargeln

leicht schälen, danach im Dampf ca. 10 Min. knackig garen, herausnehmen, auskühlen lassen

► Währenddessen den Ricottabelag zubereiten

1 rechteckig ausgewallter Blätterteig

in der Mitte zusammenklappen, so dass ein Rechteck entsteht, leicht mit dem Wallholz andrücken, danach mit einem Teigrädchen 16 gleich grosse, kleine Rechtecke schneiden (ca. 4x6cm), diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben

BELAG:

120g Ricotta

2 EL geriebener Parmesan

1TL rosa Pfefferkörner, zerstoßen

Salz, Pfeffer

in einer Schüssel mischen

2 kleine Frühlingszwiebeln, mit Grün

sehr fein hacken und unterziehen, evtl. kühlstellen bis zur Verwendung

► Den Belag mit einem kleinen Löffel jeweils in die Mitte der Teigrechteckchen geben, leicht verteilen

Gekochte Spargeln, in ca. 4cm Stückchen

jeweils 2-3 Spargelstücke darauflegen

BACKEN:

► In den kalten Ofen schieben, danach bei V-Zug das Programm „Profibacken Blätterteig“ wählen, bei 190 Grad während ca. 20- 25 Min. knusprig backen.

► Wer einen herkömmlichen Backofen hat, kann diese im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 15- 20 Min. kross backen.

TIPPS:

► herausnehmen, leicht auskühlen, evtl. mit Rohschinkenstreifen belegen.