



Spargel-Raketen

Im krossen Blätterteigmantel

Zubereitung

1. Aus dem Käse 18 Pfeilspitzen ausschneiden, den Rest für die Füllung reiben.
2. Backblech mit Backpapier auslegen und Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C, Umluft etwa 180 °C).
3. Blätterteig als Rechteck auslegen, mit der Curry Ananas Sauce bestreichen und Käse drüber streuen. Dann den Teig von der langen Seite her in etwa 18 gleich breit Streifen schneiden.
4. Teigstreifen um die Spargelstangen wickeln und die Rollen dann mit der Nahtstelle nach unten auf das Backblech legen. Nun mittig durch den Spargel einen Holzspieß schieben, bis die Spitze etwa 3 cm oben herausschaut.
5. Rollen mit Eigelb bestreichen und etwa 20 Minuten im Backofen backen.
6. Anschließend herausnehmen, Käsespitze oben auf den Spieß stecken und servieren. Ergibt 18 Spargel-Raketen.



 Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten

Naturata Zutaten

2-3 EL Curry Ananas Sauce

1 Glas Spargel, weiß

Weitere Zutaten

1 Packung Blätterteig aus dem Kühlregal (ca. 300 g)

etwa 300 g Käse (z. B. Gouda)

18 Holzspieße

1 Eigelb