



Spargelaufbauflauf

4 PERSONEN



CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT
(OHNE BACKZEIT)



ZUTATEN

500 g weißer Spargel

1 Rolle Blätterteig

etwas Domspitzmilch

Süßrahmbutter

200 g gekochter Schinken

200 g Bayernland Gouda gerieben

1 Be. Domspitzmilch Crème Fraîche

1 Ei

1 Prise Zucker

Muskatnuss

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Blätterteig auf ein Blech legen.
2. Spargel waschen, schälen und in Stücke schneiden.
3. In der Pfanne mit etwas Butter, Salz und einer Prise Zucker bissfest garen.
4. Spargel abtropfen lassen.
5. Ei, Crème Fraîche und Gewürze in einer Schüssel verrühren und auf den Blätterteig streichen.
6. Den Schinken in Würfel schneiden.
7. Spargel, Käse und den Schinken auf dem Blätterteig verteilen.
8. Bei 200° C im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten goldgelb backen.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV